



ESCUELA DE POSGRADO
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Programa de envío al mercado extranjero para exportar el
mango deshidratado de los productores del distrito de olmos

TESIS PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE

Maestro en Administración de Negocios – MBA

AUTOR

Br. Barrantes Mann, German Alejandro Luis

ASESOR

Dr. Hugo Enrique Huiman Tarrillo

SECCIÓN

Ciencias Empresariales

LINEA DE INVESTIGACIÓN

Modelos y Herramientas Gerenciales

CHICLAYO - PERU

2019

DICTAMEN DE SUSTENTACION DE TESIS



ESCUELA DE POSGRADO
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

DICTAMEN DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

EL JURADO EVALUADOR DE LA TESIS TITULADA:

PROGRAMA DE ENVÍO AL MERCADO EXTRANJERO PARA EXPORTAR
EL MANGO DESHIDRATADO DE LOS PRODUCTORES DEL DISTRITO
DE CUMES

QUE HA SUSTENTADO DON (DOÑA):

GERMAN ALEJANDRO LUIS BARRANTES MANN

NOMBRES Y APELLIDOS

ACUERDA:

Aprobar por Excelencia.

RECOMIENDA:

Pimentel, 16 de enero de 2019

MIEMBRO DEL JURADO

PRESIDENTE: Dra. Mercedes Alejandrina Collazos Alarcón

SECRETARIO: MPA. Tania Yasely Mendoza Banda

VOCAL: Dr. Hugo Enrique Huaman Torillo

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Yo, Barrantes Mann Germán Alejandro Luis egresado del Programa de Maestría (x) Doctorado ()
Maestría en Administración de Negocios – MBA de la Universidad César Vallejo S.A.C. Chiclayo,
identificado con DNI N° 71688852.

DECLARO BAJO JURAMENTO QUE:

1. Soy autor de la tesis titulada: **PROGRAMA DE ENVO AL MERCADO EXTRANJERO PARA EXPORTAR EL MANGO DESHIDRATADO DE LOS PRODUCTORES DEL DISTRITO DE OLMOS - 2018.**
2. La misma que presento para optar el grado de. Maestría en Administración de Negocios
3. La tesis presentada es auténtica, siguiendo un adecuado proceso de investigación, para la cual se han respetado las normas internacionales de citas y referencias para las fuentes consultadas.
4. La tesis presentada no atenta contra derechos de terceros.
5. La tesis no ha sido publicada ni presentada anteriormente para obtener algún grado académico previo o título profesional.
6. Los datos presentados en los resultados son reales, no han sido falsificados, ni duplicados, ni copiados.

Por lo expuesto, mediante la presente asumo frente a LA UNIVERSIDAD cualquier responsabilidad que pudiera derivarse por la autoría, originalidad y veracidad del contenido de la tesis, así como por los derechos sobre la obra y/o invención presentada. En consecuencia, me hago responsable frente a LA UNIVERSIDAD y frente a terceros, de cualquier daño que pudiera ocasionar a LA UNIVERSIDAD o a terceros, por el incumplimiento de lo declarado o que pudiera encontrar causa en la tesis presentada, asumiendo todas las cargas pecuniarias que pudieran derivarse de ello. Así mismo, por la presente me comprometo a asumir además todas las cargas pecuniarias que pudieran derivarse para LA UNIVERSIDAD en favor de terceros con motivo de acciones, reclamaciones o conflictos derivados del incumplimiento de lo declarado o las que encontraren causa en el contenido de la tesis.

De identificarse algún tipo de falsificación o que el trabajo de investigación haya sido publicado anteriormente; asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción se deriven, someténdome a la normatividad vigente de la Universidad César Vallejo S.A.C. Chiclayo; por lo que, LA UNIVERSIDAD podrá suspender el grado y denunciar tal hecho ante las autoridades competentes, ello conforme a la Ley 2/444 del Procedimiento Administrativo General.

Chiclayo, 17 de diciembre de 2018


Barrantes Mann Germán Alejandro Luis
DNI:16678721



CONSTANCIA: EL NOTARIO NO ASUME RESPONSABILIDAD
SOBRE EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO - ART. 116 DE
LA LEY DEL NOTARIADO (DECRETO LEGISLATIVO N° 1048).

CERTIFICO QUE LA (S) PRESENTE (S) FIRMA (S) CORRESPONDEN (N)
A: GERMAN ALEJANDRO LUIS PARRANTES HERNANDEZ

CERTIFICADO (S) CON: DNI: 46678721

FECHA: 15 DIC 2018



[Signature]
Alc. Casimiro Díaz Díaz
Abogado-Notario de Chiapas

DOCUMENTO NO RECIBADO
EN ESTA NOTARIA

CONSTANCIA: EL NOTARIO NO ASUME RESPONSABILIDAD
SOBRE EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO - ART. 106 DE
LA LEY DEL NOTARIADO (DECRETO LEGISLATIVO N° 1049)

Hernán 3



DEDICATORIA

Dedico este presente trabajo a toda mi familia, en especial a mis queridos padres que colaboraron emocionalmente y así iniciar y terminar esta maestría.

A los extraordinarios profesores y colaboradores, en especial al asesor de mi tesis que con sus conocimientos contribuyó a lograr este anhelo profesional.

A Dios, porque con su infinita sabiduría, me dio fuerza para realizar mi sueño.

El Autor.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a nuestro Dios, mediante él no tendría el soporte emocional, guiándome todos los días, y en preferencia durante este tiempo dedicándome a desarrollar este trabajo investigativo. Paralelamente agradezco a la Universidad César Vallejo por las facilidades otorgadas.

Del mismo modo a toda la plana docente y administrativa que se mostraron incondicionales y prestos a dar su apoyo.

También deseo agradecer a mi asesor Dr. Hugo Enrique Huiman Tarrillo y al Mg. Eddy Pool Villa Deza, que con su horizonte de conocimientos supieron guiarme.

El Autor.

PRESENTACIÓN

Señores Miembros del Jurado de la Escuela de Post Grado de la Universidad César Vallejo, Filial Chiclayo, cumpliendo con el Reglamento de Grados y Títulos para la elaboración y sustentación de Tesis de Postgrado de la Universidad César Vallejo, para optar el grado de Maestro en Administración de Negocios – MBA, presento la tesis titulada: “Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos”

El trabajo presentado se basa en proponer un programa de envío al mercado extranjero, con lo cual se incrementará el conocimiento relacionado con la exportación del mango deshidratado.

La investigación está compuesta de ocho capítulos desarrollados de la manera siguiente: Primeramente, tenemos el capítulo I compuesto por la Introducción de la investigación. Capítulo II hablaremos del método. Capítulo III los resultados. Capítulo IV discusión. Capítulo V conclusiones. Capítulo VI recomendaciones. Capítulo VII propuesta. Capítulo VIII referencias y los anexos correspondientes.

El Autor.

INDICE

Dictamen de sustentación.....	ii
Declaratoria de Autenticidad.....	iii
Dedicatoria.....	v
Agradecimiento.....	vi
Presentación.....	vii
Índice	viii
Resumen.....	xi
Abstract	xii

I: INTRODUCCIÓN

Introducción	13
1.1 Realidad Problemática	14
1.2 Trabajos Previos	17
1.3 Teorías Relacionadas al tema	24
1.4 Formulación del Problema	32
1.5 Justificación del Estudio	33
1.6 Hipótesis	33
1.7 Objetivos	34

II: MÉTODO

2.1 Diseño de Investigación	35
2.2 Variables, Operacionalización	36
2.3 Población y Muestra	44
2.4 Técnicas y Procedimientos de Recolección de Datos, Validez y Confiabilidad	44
2.5 Métodos de Análisis de Datos	45
2.6 Aspectos Éticos	46

III: RESULTADOS

Interpretación Completa del Instrumento.....	47
Interpretación del Instrumento por Dimensiones.....	48

IV: DISCUSION

Discusión	52
-----------------	----

V: CONCLUSIONES

Conclusiones.....	55
-------------------	----

VI: RECOMENDACIONES

Recomendaciones.....	56
----------------------	----

VII: PROPUESTA

Propuesta	57
-----------------	----

VIII: REFERENCIAS

Referencias.....	66
------------------	----

ANEXOS

Anexos.....	70
Matriz de consistencia.....	70
Cuestionario sobre el mango deshidratado.....	74
Escaneado de las fichas de expertos (validación del instrumento)	77
Escaneado de las fichas de expertos (validación de la propuesta)	92
Constancias de autorización.....	96
Fotos del cuestionario.....	98
Autorización de publicación de tesis.....	101
Acta de originalidad de tesis.....	102
Reporte del Turnitin.....	103
Escaneado de la Autorización de la Versión Final del Trabajo de Investigación..	104

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla Nª 01 Cuestionario Completo Mango Deshidratado.....	47
Tabla Nª 02 SELECCIÓN DEL FRUTO.....	48
Tabla Nª 03 PREPARACION DE LAS MUESTRAS.....	49
Tabla Nª 04 CARACTERISTICAS DEL FRUTO.....	50
Tabla Nª 05 DESCRIPCION DEL METODO DE SECADO.....	51

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura Nª 01 Cuestionario Completo Mango Deshidratado.....	47
--	----

Figura Nª 02 SELECCIÓN DEL FRUTO.....	48
Figura Nª 03 PREPARACION DE LAS MUESTRAS.....	49
Figura Nª 04 CARACTERISTICAS DEL FRUTO.....	50
Figura Nª 05 DESCRIPCION DEL METODO DE SECADO.....	51

RESUMEN

Este trabajo investigativo ha sido denominado Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos, trato de proponer un Programa de Exportación basado en conceptos generales sobre el proceso antes mencionado.

La metodología utilizada es de tipo descriptivo propositivo basándose en observar para posteriormente proponer una solución viable y factible para la población estudiada. La población fue conformada por 195 productores de mango Kent, cumpliendo todos los requisitos para exportar satisfactoriamente. La muestra fue de 62 productores entre hombres y mujeres mayores de edad teniendo como edad límite los 65 años.

Para recolectar datos se utilizó un cuestionario con veinte preguntas cerradas, validadas por expertos para cumplir con los respectivos parámetros según se necesitan.

De acuerdo con el resultado de la investigación llevada a cabo se observó que la propuesta de implementar un Programa de Envío al Mercado Extranjero ayudara en un inicio a la Exportación de Mango deshidratado de los Productores del Distrito de Escuela de Post Grado - Olmos.

En conclusión, la investigación dio como resultado que el Programa de Envío al Mercado Extranjero incrementa las Exportaciones del Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos.

Palabras clave: Programa, Mercado Extranjero, Exportación, Mango Deshidratado.

ABSTRACT

This research work was called the Program to Send to the Foreign Market to Export the Dehydrated Mango from the Producers of the District of Olmos, the work to develop an Export Program based on general concepts about the aforementioned process.

The methodology used was of a descriptive and propositive type, based on observing and then proposing as viable and feasible solution for the population studied. The population consisted of 195 Kent mango producers, all people that comply each requirement to export satisfactorily. The sample was of 62 producers between men and women of legal age, with age 65 as the age limit.

To collect the data, I used a questionnaire with twenty closed questions, validated with the experts to comply with the requirements.

As a result, the research carried out, it was observed that the proposal to implement a Program to Send to the Foreign Market improved the Export of Mangos from the Producers of the District of Olmos.

Keywords: Program, Foreign Market, Export, Dehydrated Mango.

I: INTRODUCCIÓN

Para tratar de comprender la situación del contexto actual es indispensable desarrollar una visión panorámica para que fortalezcan la aplicación de nuestras experiencias y conocimientos para la solución de la compleja problemática, en cuanto a comercializar un producto en mercados extranjeros.

El siguiente trabajo de tesis está dirigido a todos los productores de mango y revela de forma práctica una sucesión de herramientas comprobadas que buscan viabilizar y ampliar el panorama relacionado directamente con el envío de mango deshidratado a mercados foráneos.

Dicha investigación, es resultado de una observación preliminar en la cual se ha evidenciado falta de entendimiento por parte de los productores en lo que respecta al manejo, procesamiento y envío del mango deshidratado. El reto básico, es la pretensión de consolidar no solo un programa capaz de resultar como apoyo sino de resolver la necesidad existente en dicha localidad.

A continuación, se va a puntualizar de manera más detallada los propósitos que intento seguir en este trabajo investigativo.

1.1. Realidad Problemática

Nivel Internacional

Navarrete, 2017: En su análisis de la empresa BIO Praderas S. P. R. de R. L. de C. V., la problemática principal es analizar el gran potencial de la venta del mango industrializado, priorizando mercados en función a la empresa BIO Praderas. Los esfuerzos realizados fueron dados por un diseño de control de inventarios, trabajados en varias etapas, la primera de ellas fue identificar requerimientos, clasificar datos, diagramar procesos, especificar partes del sistema y finalmente el diseño general. El resultado obtenido en las muestras fue de una mayor preferencia a lo deshidratado natural, incluyendo Chile, un poco de agridulce y blanda textura. Paralelamente se observó que un 93% de las personas consumieron frutas deshidratadas, siendo la mayoría de las personas menores de 20 años y la adquieren en diversas tiendas no evidenciándose una marca preferencial, lo cual nos da entender que no existe un posicionamiento en el mercado.

Hernández, 2016: en su tesis “Políticas de Liberalización Económica en la Hortofruticultura de Exportación (1980 – 2014)”, observa el desarrollo involucrado con las actividades de producción Hortofrutícola y de igual manera la incidencia analiza la economía y sostenibilidad en las regiones de México, San Quintín, Loukkos y Marruecos. En estos esfuerzos se utilizó la técnica Shift & Share, se usaron datos de jornales por cada cultivo y el uso del agua para efectuar la relación de crecimiento sostenible. Los resultados IED de desarrollo en la hortofrutícola en regiones a tratar, el estudio nos dice que en el año 1980 al año 2014, creció la participación de la IED al desarrollo de la hortofrutícola en las regiones de estudio, pese que la región San Quintín disminuyeron los empleos y en el Loukkos aumentaron los jornales debido al cultivo de fresas.

Cuellar, 2015: de su investigación Planta Procesadora de Frutas Deshidratadora del Municipio de Tecoluca, Departamento de San Vicente, la problemática se da en función a la producción, no se cuenta con un valor agregado y lo que se desea es deshidratar gran parte de la producción y lograr

el rédito en el negocio. El esfuerzo prioritario es la realización de un proyecto de factibilidad a través del cual obtengamos información para tomar una alternativa de cómo invertir y lo que permita tener un valor mayor monetario de la producción. Los resultados se verán reflejados en la propuesta de adquisición de una planta industrial deshidratadora, con lo cual se lograría una mayor rentabilidad para su negocio.

Nivel Nacional

Castillo, 2018: de su investigación “Planeamiento Estratégico para la Industria del Mango Peruano”, la problemática identificada señala que el Perú se encuentra en el puesto 18 de exportadores de mango y se desea aprovechar mejores oportunidades para poder quedar como uno de los principales países que exportan y abastecerían al mercado asiático y norteamericano. Para el 2027 se necesita efectuar el incremento del volumen producido, así mismo intensificar el rendimiento por hectárea mediante el uso de tecnologías modernas y de riego tecnificado. El resultado se va visualizar en el beneficio rentable de los productores, ingresando a mercados novedosos, integrándonos con minoristas y mayoristas para incentivar el consumo a nivel nacional y permitir la integración en asociaciones que nos den fácil acceso al financiamiento.

Castro, 2018: según “Planeamiento Estratégico del Mango en la Región Piura 2017 – 2022”, busca establecer a la ciudad de Piura como la primera región de producción y exportación de mango del Perú al año 2022. Para esto se ha tenido a bien desarrollar un Planeamiento Estratégico en dicho sector de Piura, realizando análisis interno, externo y su competitividad sentando objetivos, para llegar a consolidar el requerimiento al año 2022. Teniendo como resultado la disminución en la pobreza de las zonas pobres de Piura, con este plan estratégico se lograría dar un impulso en la vida de los agricultores del sector mango, obviamente con mejores ingresos en los distintos puestos del sector.

Durand, 2016: De acuerdo con el “Planeamiento Estratégico del Mango en el Perú”, se trabaja relativamente con bastantes intermediarios a nivel local

y de exportación. Esto debilita las gestiones del agricultor generando una baja rentabilidad y baja capacidad para incursionar en el mundo de la exportación. El esfuerzo realizado involucra a los agricultores en la cadena de valor. Dando como resultado las buenas prácticas agrícolas positivas y funciones en los agricultores para aumentar la capacidad comercial y asociatividad.

Nivel Regional

Alejandría, 2015: Habla en su tesis sobre “Evaluación de las Enfermedades POSCOSECHA y Efecto del Tratamiento con Fungicidas y Bajas Temperaturas en Frutos de Mango Kent (*Mangífera indica* L.), en Lambayeque, Perú”, desconocen las enfermedades posteriores a las cosechas del mango Kent del mismo modo desconocen la eficacia de los fungicidas orgánicos a distintas temperaturas. Es por ello que se hizo una serie de muestras en los frutos del mango en el valle de Motupe, donde los mangos siguen un proceso de selección para su exportación. Se efectuaron diferentes mediciones para conocer el desenvolvimiento de las enfermedades que produce dichos mangos. Los resultados se visualizaron en que los mangos refrigerados por más de 20 días les afecta el Antracnosis y la Mancha Negra. Asimismo, dichos fungicidas suprimieron el aumento micelial en laboratorio.

Nivel Institucional

Con relación al último monitoreo y la zonificación efectuada a través de Senasa, en Lambayeque existen dos principales zonas de producción: Olmos con 705 hectáreas y Motupe con aproximadamente con 5,082 hectáreas, es por esto que Motupe es el principal proveedor de mango en Chiclayo y zonas aledañas. En Motupe de las 5,082 hectáreas, cuenta con 3,429 hectáreas de su área sembrada en producción y con 1,800 productores, mientras que Olmos cuenta solo con 705 hectáreas, con 240 productores. Olmos cuenta con 4 sectores:

Sector 01 San Cristóbal y sus Subsectores: Playa Cascajal con 120.09 has, La Estancia con 66.41 has, Laguna Larga con 90.05 has, San Cristóbal con 16.98 has, Pasabar con 16.84 has y Mocape 29.60 has.

Sector 02 Insculas y sus Subsectores: Insculas con 53.08 has, Querpon con 50.80 has y Miraflores con 7.09 has.

Sector 03 Las Norias con los Subsectores: Nitape con 54.75 has, Las Norias con 77.24 has y Cruce Jaén con 6.85 has

Sector 04 Olmos con los Subsectores: Cercado de Olmos con 44.49 has, Garbanzal con 48.11 has, Racali con 23.41 has; haciendo un total de 705.79 has. con 195 productores.

Según la actividad Agroindustrial, lo referente a deshidratación del mango es mínima, existen empresas como Alpes del Norte cerca de Olmos, la cual cuenta con su planta de procesamiento, túneles de deshidratación, sistema de lavado en frío, coches de acero inoxidable, sistema general de frío y laboratorios de alta calidad. Dicha empresa acopia el mango de los productores de Olmos y los procesa.

En dicha tesis se presenta un programa de exportación del mango deshidratado al extranjero, dicho programa contiene información del procedimiento en origen, transporte y destino de la exportación; con la finalidad de brindar una herramienta, logrando así ampliar la visión exportadora.

1.2. Trabajos Previos

Para la presente investigación se van a recopilar diferentes trabajos investigativos que describan las variables las cuales estamos utilizando para el presente trabajo como son: El programa y Mango Deshidratado.

Internacionales

Villareal (2017), de acuerdo a su investigación del “Subsistema de Agro Negocios del Mango Fresco Peruano de Exportación. Fortalezas y Debilidades para su Consolidación en el Mercado Estadounidense”, cuyo objetivo general es “estudiar el SSAG del Mango Fresco Peruano de Exportación con el propósito de identificar las Fortalezas y debilidades para incursionar en el Mercado Estadounidense”. Utilizó como métodos de

contrastación información primaria, secundaria y enfoque teórico. Obtuvo como resultado que el SSAG del mango peruano tiene acuerdos con Estados Unidos, de igual forma se observó que los acopiadores y exportadores no son los productores, tienen falta de manejo y la falta de organismos públicos y privados que controlen estas controversias. Asimismo, concluye que se identificó las fortalezas y debilidades en el SSAG; según el ambiente institucional, se observó que existe ambigüedad en el sector gubernamental dado que el gobierno busca el incentivo en la producción y exportación, pero en cuestiones de regulación no existe una organización que cubra el liderazgo del SSAG, esto propicia baja coordinación entre los actores. Finalmente, recomienda que cuando se realice alguna modificatoria en las leyes actuales, sean en coordinación con los actores y el gobierno.

Porque nos permite ver las fortalezas y debilidades que existen en el SSAG, donde nuestras debilidades las transformaremos en fortalezas y nuestras fortalezas las potenciaremos.

Jiménez (2015), de acuerdo a “Deshidratado de Rebanadas de Mango Tommy ATKINS Utilizando Extractos de sus Semillas y Meta Bisulfito de Sodio Como Pre tratamientos”, cuyo objetivo general es “obtener rebanadas del mango deshidratado en un secador de charolas giratorias con una retención significativa del color y compuestos antioxidantes respecto al control (rebanadas de mango sin pre tratamiento) mediante el uso de pre tratamientos de sulfitos y extracto de semilla de mango”. Se utilizó el método en serie de evaluaciones (tres pre tratamientos) en el deshidratado de rebanas de mango, además se obtuvieron curvas de secado, las efectivas y las constantes de velocidad mediante la regresión no lineal utilizando el método de MIDILLI. Obtuvo como resultado la respuesta de las mejores retenciones de vitamina C, seis compuestos fenólicos (ácido ferúlico, galato de metilo, mangiferina, ácido gálico) y carotenos en las rebanadas de mango. Asimismo, concluye que la mezcla de sulfitos con extractos de semilla de mango promueve la fortificación de los compuestos fenólicos con excepción de la mangiferina en las rebanadas de mango. Finalmente, recomienda aplicar la metodología MIDILLI para la cuantificación de sulfitos, con aplicación de muestras en

alimentos, este método resulta ser muy rápido, seguro y confiable para la cuantificación de sulfitos de alimentos procesados estudiados.

Este trabajo es sumamente significativo, porque nos ayuda a dar información muy significativa sobre los compuestos antioxidantes y las diversas vitaminas que contiene el mango deshidratado, además hace referencia que el método MIDILLI es el más efectivo en cuanto a la cuantificación de sulfitos.

Pérez (2015), plantea “Conservación de Mango Tommy ATKINS Mínimamente Procesado Mediante un Recubrimiento Comestible de ALOE Vera (ALOE BARBADENSIS MILLER”, cuyo objetivo general es “conservar y alargar la vida del Mango Tommy ATKINS Mínimamente procesado con la aplicación de un recubrimiento comestible de ALOE Vera”. Utilizo como métodos de contrastación los pree ensayos cualitativos según la metodología y recomendaciones de Restrepo. Obtuvo como resultado en las muestras tratadas con recubrimiento comestible las cuales mostraron un retraso en la pérdida de la firmeza, cambios en el color y pérdida de peso, donde muestran valores elevados de acidez con respecto a los tratamientos de control. Asimismo, concluye que el gel mucilaginoso de ALOE Vera se mostró eficaz para la formulación de un recubrimiento comestible y conservar el mango procesado, sin aportar olores o sabores extraños. Finalmente, recomienda que para el próximo estudio se debe incluir agentes microbianos y agentes mejoradores de textura que puedan optimizar el desempeño del recubrimiento a base de ALOE Vera.

Porque nos permite obtener un panorama preciso de la duración post procesamiento del mango, es decir cuánto tiempo más puede prevalecer su conservación mediante la utilización de agentes externos.

Nacionales

Alcántara (2017), denomina “Plan de Negocio para la Exportación de Mango Kent en el Mercado de Estados Unidos”, cuyo objetivo general es

“elaborar un plan de negocio para evaluar la viabilidad económica de la exportación de Mango Kent desde el distrito de Motupe, provincia y departamento de Lambayeque.”. Utilizó como métodos de contrastación una investigación exploratoria y cualitativa, comprendida en tres fases de estudio: Análisis, Evaluación y Elaboración. Obteniendo como resultado la viabilidad del proyecto presenta un VANE, mayor que cero. Con este proyecto el costo de oportunidad presentado atiende perfectamente las necesidades de los accionistas, por lo que su realización cumple con los estándares de oportunidad de inversión. Asimismo, concluye que el mango es una de las frutas tropicales más comercializadas a nivel mundial, por otra parte, para la selección del mercado objetivo se consideraron variables determinantes, una de ellas es la capacidad de la compra por parte de los importadores. Finalmente, recomienda efectuar de forma concienzuda por parte de especialistas, el proceso de cosecha debido a que debe cumplir con los requerimientos del cliente considerando calibre, calidad y madurez.

Porque nos facilita herramientas que nos permiten diseñar un conjunto de acciones para poder exportar el mango a mercados internacionales.

Villanueva (2017), investigación denominada “Factores de Diferenciación en la Exportación de Mangos Frescos por los Agricultores del Distrito de Mojeque – Ancash al Mercado Estadounidense - 2017”, cuyo objetivo general es “determinar los factores que marcan la diferenciación en la exportación de los mangos frescos del distrito de Mojeque – Ancash.”. Utilizó como métodos de contrastación información documental, así mismo se aplicó una encuesta. Obtuvo como resultado que la calidad, es el principal factor de ventaja competitiva frente a los competidores internacionales, además de la temporalidad la cual permite fijar una ventaja competitiva por cosecharse exclusivamente en la región Ancash. Asimismo, concluye que las diversas cualidades del mango son definidas por el calibre, calidad y muchas ventajas comerciales que permitan la apertura para este producto en mercados internacionales. Menciona también que es indispensable contar toda la documentación para la exportación como son: La ficha de inspección

del Senasa y el certificado Global Gap. Finalmente recomienda que la forma más rápida y accesible para que los productores salgan adelante es la asociación y absorber las producciones pequeñas de los demás implicados. También se recomienda capacitarlos y trabajar en conjunto debido a que existe limitación en la parte técnica, así como bajo nivel de instrucción.

Porque surge la intención de ayudar a los agricultores a conocer sus fortalezas y limitaciones sobre la forma de como exportar correctamente, según requerimientos del mercado internacional.

Gamarra (2016), según su tesis mencionada “Estrategias de Mercado para Fomentar la Exportación de Arándanos desde Lima a Estados Unidos a partir del 2017”, cuyo objetivo general es “analizar el mercado americano del arándano y proponer estrategias de mercado para incrementar las ventas de los exportadores peruanos”. Utilizó como métodos la recolección de resultados, la investigación descriptiva, explorativo y diseño no experimental. Obtuvo como resultado que todas las ventas de arándano peruano se elevaron en 70% aproximadamente durante diez años, sin embargo, con la aplicación de estrategias de marketing se podría llegar a 26%. Asimismo, concluye que existen demasiadas características del mercado americano, como son las regulaciones alimentarias y calidad del producto que ingresa. Finalmente, las recomendaciones son estrategias de mercado: Marketing y Promoción, estrategias de producto y diversificación; pero sobre todo enfocarse en mejorar la ventaja de diferenciación.

Porque nos permite identificar las diversas estrategias de localización, promoción y posicionamiento del arándano en mercados extranjeros. Considero de enorme ayuda para exportar el mango deshidratado.

Regionales

Larios (2017), según la investigación denominada “Factores Económicos que Inciden en la Exportación de Ají Paprika Triturada o Pulverizada del Departamento de Lambayeque Año 2014”, cuyo objetivo general es

“identificar la serie de factores que inciden en la exportación de ají paprika triturada o pulverizada del departamento de Lambayeque año 2014.”. Utilizó como métodos de contrastación la investigación descriptiva, explicativa, correlacional y analítica. Obtuvo como resultado que en la exportación de ají paprika pulverizada o triturada, durante el primer trimestre del año 2014 fueron de US\$ 1'662, 480 valor FOB, sin embargo, en el segundo trimestre sufrieron una baja de US\$ 1'329, 712. Por otra parte, las exportaciones de ají paprika del departamento de Lambayeque fue representado únicamente por tres empresas DIROSE S.A.C. MECAINNOVA S.A.C., y GANDULES INC S.A.C. Asimismo, concluye que se especificó la matriz de correlación, en la cual los factores económicos denotaron gran preponderancia influyendo en exportaciones de ají paprika pulverizada triturada. Además, el tipo de cambio real bilateral y el PBI de los Estados Unidos han influido de manera positiva en las exportaciones generando impacto económico en los Estados Unidos. Finalmente, recomienda hacer uso de una matriz de correlación para analizar mejor la relación positiva o negativa de variables en estudio. Se hace necesario el apoyo por parte de entidades gubernamentales, incentivando las exportaciones de ají paprika en su presentación triturada o pulverizada.

Porque utilizamos una matriz de correlación útil para el estudio de diversos factores y variables que se involucran al exportar productos con dirección a mercados extranjeros.

Pimentel (2017), de su investigación denominada “Expectativa del Uso de Envases Bio Plásticos para Incursionar a Nuevos Mercados por las Empresas Frutícolas Exportadoras del Departamento de Lambayeque en Base al Desarrollo Sostenible en el Año 2015”, cuyo objetivo general es “conocer las expectativas del uso de envases Bio plásticos para incursionar en nuevos mercados por las empresas frutícolas exportadoras del departamento de Lambayeque en base al desarrollo sostenible en el año 2015”. Utilizó como métodos de contrastación el análisis cualitativo y cuantitativo, identificando diversas características y expectativas a lo largo de la investigación. Obteniendo como resultado que el uso de un envase Bio Plástico no es perjudicial para el medio ambiente y que las empresas frutícolas

estarían asequibles a implementar este novedoso sistema de mejorar su competitividad. Concluye que las empresas frutícolas muestran el 100% de positivismo con el nuevo envase de Bio Plástico y esto hace hincapié en la importancia de concientizar información relevante, para eliminar el conocimiento limitado de varios empresarios involucrados en el rubro exportador. Finalmente, recomienda desarrollar estrategias a favor del medio ambiente y del consumidor, utilizando tecnologías limpias. Procurar la correcta capacitación por parte de entidades públicas y privadas.

Porque permite comprobar la importancia de aplicar un novedoso sistema de envasado, pues ayuda a reducir costos, mejorar la competitividad de la empresa, preocuparse por el consumidor y sobre todo generar una imagen con proyección social, nacional e internacional.

Ramos (2016), de acuerdo con su tesis denominada “Estudio de Pre factibilidad para la Instalación de una Línea de AGUAYMANTO Deshidratado para Exportación en una Empresa del Departamento de Lambayeque”, cuyo objetivo principal es “efectuar un estudio de pre-factibilidad para instalar de una línea de AGUAYMANTO deshidratado en una empresa del departamento Lambayeque para exportación.”. Utilizó como métodos de contrastación análisis descriptivo, cualitativo y cuantitativo para poder realizar un estudio de mercado. Obtuvo como resultado una viabilidad exitosa y según datos del proyecto fue: VAN positivo que es de US\$ 202, 100. 20 soles a disposición de la empresa, después de los 5 años de iniciado el proyecto, por otro lado, el TIR generó un valor de 15,72%. Esto indica que el proyecto es factible y rentable. Asimismo, concluye que la demanda de AGUAYMANTO va en aumento durante los últimos cinco años, creciendo un promedio de 40%. Finalmente, recomienda que el AGUAYMANTO se deshidrata en horno por bandejas ya que es más aceptable y tiene buenas propiedades de secado, buena calidad y bajo costo de implementación del método.

Debido a la importancia que da a los proyectos de inversión, también nos permite comprender de forma práctica todos los métodos

de deshidratación existentes y finalmente porque hace uso de una investigación de mercado indispensable para localizar nichos de mercados extranjeros óptimos.

1.3. Teorías Relacionadas al Tema

1.3.1. Variable Independiente (X): Programa

A. Teorías

- **Andrés (citado por Martínez, 2006):** “El programa es una serie de acciones definidas para la realización del plan que incluye la determinación de las actividades, sus tiempos y responsables”.
- **Sánchez (citado por Quiroz, 2017):** “La teoría de la Evaluación de programas, comenzamos realizando una revisión de la situación actual de la evaluación como disciplina de conocimiento, mencionando sus elementos constitutivos”.

B. Conceptos

Definición ABC (2018): “Un programa es aquello que se planifica con la intención de ejecutarlo con posterioridad. Se utiliza el término en todas aquellas actividades en las que se requiera de una organización previa.”

Significados. Com (2018): “Se refiere a un plan o proyecto organizado de las distintas actividades que se irá a realizar. También, es un sistema de distribución de las distintas materias de un curso o asignatura.”

C. Características

Vargas (2017) cuenta con 4 características y son: “Extraordinarios, Gestionables, Concursables y Subsidios.

1.- Extraordinarios: No forman parte de los recursos que se transfieren a los municipios por determinación de ley.

2.- Gestionables: Lo que significa que hay que solicitarlos mediante un procedimiento determinado de manera general y pública.

3.- Concursables: Cuentan con un fin específico, por lo tanto, son asignados a aquellos municipios que demuestren un vínculo con ese determinado fin.

4.- Subsidios: El recurso otorgado constituye un apoyo a la carga total, por lo que implica la coparticipación de recursos.”.

Mendoza (2018) habla de 4 características que son: “Capacidad para Competir en los Mercados Internacionales, Contar con Productos Competitivos en Calidad, Precio y Valor Agregado, Acceso a Información Suficiente y Oportuna y Planificación Adecuada de la Exportación.

1.-Capacidad para Competir en los Mercados Internacionales: El exportador debe disponer de los recursos adecuados.

2.- Contar con Productos Competitivos en Calidad, Precio y Valor Agregado: Es preciso que para tener éxito se debe exportar donde se cumpla los requerimientos de los mercados, en cuanto a calidad y precio, se debe contar con un componente o elemento que le dé alguna diferenciación de otros similares.

3.- Acceso a Información Suficiente y Oportuna: Contar con un sistema de información abierto y permanente que permita conocer las tendencias de los consumidores.

4.- Planificación Adecuada de la Exportación: Es necesario diseñar un plan de mercadeo internacional, el cual establecerá objetivos y metas de exportación.”

D. Modelos:

➤ **Etapas de Desarrollo**

Inga (2003) tiene 3 pasos que son: “Secuencias Preliminares, Secuencias Intermedias y Secuencias Finales.

1.- Secuencias Preliminares: El productor en base a sus ideas previas generará el punto de partida a través del cual logre asimilar cada uno de los conceptos y casos que se van a desarrollar a través del programa.

2.- Secuencias Intermedias: Inicia al terminar la secuencia preliminar. Es la parte más importante del programa, aquí se define el proceso y la estructura a través del cual se va adquirir el conocimiento sobre la exportación del mango deshidratado y todos los subtemas conexos a él.

3.- Secuencias Finales: Suma de la secuencia preliminar y la secuencia intermedia, durante esta etapa se intenta definir conclusiones, recomendaciones, propuestas y criterios de evaluación.”.

Flores (2016) considera 4 etapas que son: “Orientación e Información, Capacitación, Asistencia Empresarial y Promoción.

1.- Orientación e Información: Dentro de la primera fase recibirán asesoría, en donde se les orienta en el mecanismo de las exportaciones para que así puedan lograr resultados óptimos y permanentes.

2.- Capacitación: La segunda fase empieza con el test exportador que es una herramienta que facilita la identificación del potencial exportador, a través de una batería de preguntas diseñadas para dar cuenta en un primer momento del tipo de organización u asociación.

3.- Asistencia Empresarial: La tercera fase se encuentra el programa de calidad. El objetivo de este punto es desarrollar y/o fortalecer la capacidad exportadora de las pequeñas y medianas empresas manufactureras.

4.- Promoción: En la última fase están las pruebas de ventas, ferias internacionales, misiones comerciales.”

➤ **Partes del Modelo:**

Millán (2015) sintetiza 3 partes y son: “Resumen Ejecutivo, Descripción del Negocio, Estudio de Mercado.

1.- Resumen Ejecutivo: En esta parte del plan de negocio debemos establecer las necesidades de nuestra empresa, tanto a nivel de capital y financiación como de recursos materiales y humanos.

2.- Descripción del Negocio: Debe incluir desde la descripción de lo que hacemos, de nuestros productos o servicios, hasta el contexto actual del sector, pasando por las previsiones de futuro.

3.- Estudio de Mercado: “Hay que incluir el mercado objetivo y analizar otros negocios dentro de la industria para saber en qué destacamos y en qué nos diferenciarnos”.

Bravo (2018) menciona 3 partes y son: “Entrada de Datos, Proceso y Salida de Resultados”.

1.- Entrada de Datos: La constituyen todas aquellas instrucciones que toman datos de un dispositivo externo, almacenándolos en la memoria central para ser procesados.

2.- Proceso: Está formado por las instrucciones que modifican los objetos a partir de su estado inicial hasta el estado final, dejando éstos disponibles en la memoria central.

3.- Salida de Resultados: Conjunto de instrucciones que toman los datos finales de la memoria central y los envían a los dispositivos externos”.

1.3.2. Variable Dependiente (Y): Mango Deshidratado.

A. Teorías

- **Méndez (citado por Estrada, 2004):** “Expone que la fructificación en el cultivo del mango es abundante, pero también el índice de caída de frutos puede llegar hasta un 80%. Se considera valores normales del 0.1% de amarre de todas las flores fecundadas.”

Comentario: *Para completar el proceso de la exportación de mango deshidratado se siguen varias etapas, dentro de ellas la fructificación del cultivo. Esto significa la abundancia del fruto en las copas del árbol, esto guarda mucha relación con el porcentaje de fruta cosechada para la selección, clasificación y procesamiento del mango deshidratado.*

- **Pérez (citado por Vanegas, 2012):** “En el presente trabajo se deshidrato pulpa de mango, utilizando un secador dinámico (movimiento relativo del material con respecto al aire de secado), usando una velocidad del aire de secado en el rango de 1.5 ms a 3.5 ms y temperatura en un rango de 50 a 70° C.”

Comentario: *La implicancia de las maquinas procesadoras de mango deshidratado para su exportación, cumplen papeles tan importantes dentro del proceso, es por estos motivos que se hace indispensable ser diestro y especialista o tener vasta experiencia en el manejo de los equipos sofisticados. Finalmente se podrá obtener mínimo descarte de fruta, con valores nutritivos óptimos y ahorrando tiempo, energía y mantenimiento.*

B. Conceptos

Concepto de Mango (2017) actualmente: “El mango deshidratado es una autentica delicia tropical. Además, con el maravilloso sabor dulce y exótico de la fruta original.”

Fruta Sana (2018) ahora: “El mango deshidratado es una fruta tropical sometida a un proceso de secado y deshidratación donde no pierde sus nutrientes, sino que se concentran.”

C. Características

La Salmantina (2016) consta de 2 características, siendo estos:

“1.- El mango deshidratado no pierde sus nutrientes, sino que se concentran. Aporta hidratos de carbono, vitaminas, minerales, antioxidantes y fibra.

2.- El mango deshidratado, al igual que las otras frutas deshidratadas, tienen varios beneficios entre los que se encuentran: Reducen el riesgo de padecer cáncer, previenen enfermedades cardíacas, son ricas en fibra.”

Paredes (2017) afirma que tiene 4 características que son:

“1.- Bajo costo de inversión y utilización.

2.- Diseño simple que puede reproducirse.

3.- Alta calidad en los productos finales.

4.- Utilización en zonas sin electricidad adaptándole panel fotovoltaico.”

D. Factores Influyentes

Zurano (2014) plantea 4 factores, siendo estos: “Desarrollo de Hongos y Levaduras, Contracción o Colapso, Formación de Corteza y Retención o Desarrollo de Color.

1.- Desarrollo de Hongos y Levaduras: Este fenómeno puede deberse a una deshidratación insuficiente, a una posterior

rehidratación del alimento a causa de un incorrecto almacenamiento o por defectos en el envase.

2.- Contracción o Colapso: Es el cambio de volumen durante el procesado debido a la pérdida de humedad. Es una característica fundamental para determinar la velocidad de secado y la calidad del producto obtenido.

3.- Formación de Corteza: Este fenómeno se produce cuando la superficie del alimento se seca por completo, creando una costra que evita que la humedad que estaba emergiendo desde el interior continúe su curso.

4.- Retención o Desarrollo de Color: Es un conjunto complejo de reacciones químicas que producen pigmentos coloreados desde amarillo claro hasta color café oscuro e incluso negro.”

Alfonso (2015) existen diferentes factores que son:

“1.- El crecimiento y la Estabilidad.

2.- Componentes legales y Reglamentarios.

3.- Tendencias Políticas.”

E. Modelo. Indicadores de Medición:

I.- Ruíz (citado por García, 2017): “Según este autor utiliza dos modelos y son: Selección del Fruto y Preparación de las muestras.

1.- Selección del Fruto: Considera las características del fruto que se va a secar, pues de éstas depende la calidad final del fruto deshidratado. Dichas características están dadas por el estado de madurez.

2.- Preparación de las Muestras: Antes de iniciar con el proceso de secado, es necesario seguir una serie de procedimientos que permitan un secado uniforme del fruto, conservando sus

características físicas para obtener un producto de calidad cuya vida pueda prolongarse.”

3. Características del fruto

3.1. Madurez

Se reconoce por la pulpa y/o el color de la piel, tamaño y el peso. Las medidas químicas que se usan para determinar el grado de madurez está determinado por el contenido de sus azúcares, la cual es medida en grados Brix.

3.2. Determinación de azúcares

Vienen a ser los azúcares los sólidos solubles que se encuentran en el fruto, se usa un refractómetro para determinarlos, se requiere formar una solución de aproximadamente 30gr. De pulpa y se le agrega 90ml. de agua. Durante 3 minutos usando una licuadora doméstica y finalmente se usan se usan unas gotas en el refractómetro lo cual nos arroja una lectura en grados Brix.

3.3. Determinación de la acidez

Nos da la cantidad de ácidos de cada fruto. Además, se tiene conocimiento que a mayor madurez disminuye el contenido de ácidos de la solución.

3.4. La humedad

Es el peso el agua dentro de la fruta en relación con el peso seco.

3.5. Medición del color

Se usa un colorímetro, su funcionamiento está basado en la comparación de unos parámetros estándares que representan lo exacto.

Este equipo tiene cuatro escalas de colores y cinco de iluminación.

4. Descripción del método de secado

Se utiliza como método un túnel de secado diseñado para que ingrese el flujo de aire uniforme. El aire se calienta por intermedio de unas resistencias eléctricas y se puede controlar la temperatura requerida.

II.- Pedraza (citado por Medina, 2018) “Según este autor habla de 4 métodos, siendo estos: Secado de aire caliente, Secado al Vacío, Ósmosis y Liofilización.

1.- Secado de aire caliente Consiste en la remoción del agua caliente mediante la aplicación de un flujo de aire a cierta temperatura y velocidad; usado principalmente para productos sólidos como frutas y hortalizas.

2.- Secado al Vacío Tiene como fundamento el aprovechamiento del descenso del punto de ebullición del agua con el descenso de la presión, que es la temperatura a la cual la presión de vapor iguala la presión de la atmósfera que la rodea.

3.- Ósmosis Esta técnica se basa en la pérdida de agua desde el alimento hacia una solución hipertónica debida a un gradiente de químicos.

4.- Liofilización La deshidratación de los productos ocurre por sublimación en productos congelados.”

1.4. Formulación del Problema

¿Cómo es el Diseño del Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos?

1.5. Justificación del Estudio

a) Científica

Este programa de envío al extranjero será de utilidad científica porque se desarrollará e incorporará una metodología que logra gradualmente la autonomía de los productores, teniendo un programa, donde explique diversos problemas que puedan ocurrir durante la exportación de sus productos al extranjero.

Este programa de exportación será una guía para todos los productores que desean ampliar sus capacidades, habilidades y perfeccionamiento.

b) Institucional

En cuanto a la sobre producción del mango, se pierde por exceso de oferta, donde los precios bajan considerablemente y no se aprovecha esta sobre producción en deshidratarla.

La justificación institucional se basa en contar con una herramienta que permita al productor conocer cuáles serán los pasos a seguir en cada momento de la exportación.

c) Social

Es importante tener viabilidad social en el distrito de Olmos, donde las futuras empresas exportadoras de mango deshidratado, cuenten con una filosofía incorporada moderna, en donde vean cualquier gasto, como una inversión a la sociedad y contribuyan a la mejora de las familias y al distrito de olmos.

1.6. Hipótesis

La implementación de un Programa de Envío al Mercado Extranjero incrementará las Exportaciones del Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos.

1.7. Objetivos

1.7.1. Objetivo General

Proponer el Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos.

1.7.2. Objetivos Específicos

1. Identificar el nivel de Exportación del Mango Deshidratado.
2. Diseñar el Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos.
3. Validar el Programa de Envío al Mercado Extranjero por Juicio de Expertos.

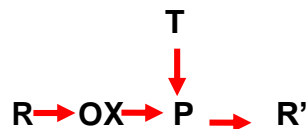
II: MÉTODO

2.1. Diseño de Investigación

2.1.1. Tipo de investigación

Este trabajo es de tipo descriptivo propositivo respaldado por (Hernandez 2014), porque analiza la problemática relacionada con el mango deshidratado, identificado en el distrito de Olmos, para luego elaborar el programa de envío a mercados extranjeros, cuyo diseño de investigación es el siguiente:

2.1.2. Diseño



Donde:

R: Realidad observada. Realidad actual, respecto al mango deshidratado identificado en el distrito de Olmos.

OX: Análisis de la realidad. Diagnóstico de la problemática, respecto al mango deshidratado identificado en el distrito de Olmos.

P: Propuesta. Propuesta de un programa de envío al mercado extranjero para exportar el mango deshidratado en el distrito de Olmos.

T: Teoría que fundamenta la propuesta: Teoría de Andrés y Teoría de Sánchez.

R': Realidad que se espera alcanzar. Optimizar el manejo del mango deshidratado, identificado en el distrito de Olmos.

2.2. Variables, Operacionalización

2.2.1. Definición Conceptual

Variable Independiente (X)

“Un programa es aquello que se planifica con la intención de ejecutarlo con posterioridad. Se utiliza el término en todas aquellas actividades en las que se requiera de una organización previa.”. (Definición ABC., 2018).

Variable Dependiente (Y)

“El mango deshidratado es una fruta tropical sometida a un proceso de secado y deshidratación donde no pierde sus nutrientes, sino que se concentra.” (Fruta Sana, 2018).

2.2.2. Operacionalización de Variables

Variable Dependiente (Y): Mango Deshidratado.

DIMENSIONES.	INDICADORES.	PREGUNTAS.	TÉNICAS.	FUENTE O INFORMANTE.	ITEM.
Selección del fruto.	Calidad del mango.	¿Conoce usted como seleccionar buenos mangos?	Cuestionario	Población del Distrito de Olmos, entre los 18 – 65 años.	1
		¿Conoce usted algún proceso para seleccionar el mango?	Cuestionario	Población del Distrito de Olmos, entre los 18 – 65 años.	2
		¿Percibe usted el aroma del mango a la altura del tallo para su selección?	Cuestionario	Población del Distrito de Olmos, entre los 18 – 65 años.	3

		¿Conoce la forma del mango kent para poder distinguirlo de las otras variedades?	Cuestionario	Población del Distrito de Olmos, entre los 18 – 65 años.	4
		¿Conoce usted las características del mango kent?	Cuestionario	Población del Distrito de Olmos, entre los 18 – 65 años.	5
		¿Conoce usted que hay que lavar y secar el mango uniformemente antes de pelarlo?	Cuestionario	Población del Distrito de Olmos, entre los 18 – 65 años.	6
		¿Conoce usted que es necesario colocar las rodajas del mango	Cuestionario	Población del Distrito de Olmos, entre los 18 – 65 años.	7

Preparación de las muestras.	Procedimientos pre secado del mango.	en bandejas de acero inoxidable?			
		¿Conoce usted cual es el espesor de las rebanadas del mango para deshidratar?	Cuestionario	Población del Distrito de Olmos, entre los 18 – 65 años.	8
		¿Sabía usted que los trozos de la fruta a deshidratar deben ser del mismo tamaño?	Cuestionario	Población del Distrito de Olmos, entre los 18 – 65 años.	9
		¿Sabía usted que antes del deshidratado del mango hay que colocar una solución	Cuestionario	Población del Distrito de Olmos, entre los 18 – 65 años.	10

		de ácido cítrico al 0.1% por 15 min?			
Características del fruto.	Cualidades propias del mango.	¿Conoce usted como se mide la dulzura del mango?	Cuestionario	Población del Distrito de Olmos, entre los 18 – 65 años.	11
		¿Sabe usted para que se usa un refractómetro?	Cuestionario	Población del Distrito de Olmos, entre los 18 – 65 años.	12
		¿Conoce usted como se mide la humedad relativa del mango?	Cuestionario	Población del Distrito de Olmos, entre los 18 – 65 años.	13

		¿Sabe usted para que se utiliza un colorímetro?	Cuestionario	Población del Distrito de Olmos, entre los 18 – 65 años.	14
		¿Conoce usted la temperatura para deshidratar un mango?	Cuestionario	Población del Distrito de Olmos, entre los 18 – 65 años.	15
		¿Conoce usted el túnel de secado para el mango deshidratado?	Cuestionario	Población del Distrito de Olmos, entre los 18 – 65 años.	16
		¿Considera importante la aplicación de algún método para procesar mango deshidratado?	Cuestionario	Población del Distrito de Olmos, entre los 18 – 65 años.	17

Descripción del método de secado.	Secado del mango.	¿Conoce usted el método de secado al vacío?	Cuestionario	Población del Distrito de Olmos, entre los 18 – 65 años.	18
		¿Conoce usted el método de deshidratación por ósmosis?	Cuestionario	Población del Distrito de Olmos, entre los 18 – 65 años.	19
		¿Conoce usted el método por liofilización?	Cuestionario	Población del Distrito de Olmos, entre los 18 – 65 años.	20

Fuente: Elaboración Propia

Variable Independiente (X): Programa.

DIMENSIONES.	SUB DIMENSIONES.	TÉCNICA.	FUENTE O INFORMANTE.
Secuencias Preliminares.	<ul style="list-style-type: none"> _ Planificación de Actividades del Contenido del Programa. _ Diseño del Programa de Envío al Mercado Exterior. 	ENCUESTA	EXPERTO
Secuencias Intermedias.	<ul style="list-style-type: none"> _ Desarrollo de las Actividades. _ Monitoreo Técnico 		
Secuencias Finales.	<ul style="list-style-type: none"> _ Conclusiones Finales _ Resultados 		
Recomendaciones	<ul style="list-style-type: none"> _ Control y calidad _ Trazabilidad 		

2.3. Población y Muestra

Población: La población estará constituida por productores que cumplan con los requisitos de Exportar el Mango Deshidratado del Distrito de Olmos.

Muestra: Para determinar el tamaño de la muestra se tuvo en cuenta la fórmula de la población finita, debido a que se conoce el número de la población a tratar. (Cochran, 1937).

$$n = \frac{Z^2 * P (1 - P) N}{E^2 (N - 1) + Z^2 * P (1 - P)}$$

Z: Nivel de Confianza al 95%.

N: Población: 195

E: Margen de Error al 5%.

P: Probabilidad de éxito 50% (máximo tamaño de muestra).

n: 62.

Muestreo: Para seleccionar la muestra se utilizará el muestreo no Probabilístico de manera intencional.

Unidad de Análisis: Productores del Distrito de Olmos desde los 18 años hasta los 65 años, interesados en implementar el Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado.

2.4. Técnicas y Procedimientos de Recolección de Datos, Validez y Confiabilidad:

2.4.1. La Observación: Técnica muy importante a través del cual recuperamos información valiosa para nuestro proyecto de investigación. A través de esta técnica podemos emplear diversos instrumentos, como, por ejemplo: Listas de cotejo, cuaderno de notas y fichas documentales. Desarrollándose la observación así:

a) De campo: Se aplicará los instrumentos a los que intervienen durante todo el proceso de investigación.

El cuestionario contiene un conjunto de preguntas sobre los hechos o aspectos que interesan para la evaluación de la investigación, en mi caso se utilizó 20 preguntas enfocadas a la obtención de datos con la finalidad de recoger información respecto al Mango Deshidratado – Distrito de Olmos, el cuestionario será validado por los expertos.

b) El Fichaje: Técnica destinada a la notación escrita de los datos que se adquieren de las diferentes fuentes de información, los cuales nos permitirá adquirir y almacenar los antecedentes de estudio y el marco teórico.

2.4.2. Validación y Confiabilidad del Instrumento: La escala valorativa fue validada a través del juicio de expertos y la confiabilidad a través del Alfa de Cronbach.

2.5. Métodos de Análisis de Datos:

En el presente trabajo de investigación se utilizó el software estadístico SPSS Versión 22 y en Excel 2016, con la finalidad de dar solución a los objetivos e hipótesis. Los resultados se tabularon en gráficos estadísticos para así interpretar los datos obtenidos.

2.6. Método de Investigación: En este proyecto de investigación se utilizan los siguientes métodos.

2.6.1. Método Hipotético – Deductivo: Es el procedimiento que sigue el investigador para hacer de su actividad una práctica científica. También formula hipótesis que luego de un tratamiento a la variable dependiente busca dar explicaciones de los datos y arribar a conclusiones.

2.6.2. Método de Análisis: Este método permite al investigador analizar la información relevante respecto al marco teórico, sirve también para procesar la información recogida, luego se aplican los instrumentos de trabajo de campo que permiten formular las conclusiones finales de la investigación.

2.6.3. Método de Modelación: Este método ayudó a elaborar el programa final del trabajo de investigación, donde consiste en proponer un programa de envío al mercado extranjero para el mango deshidratado en el distrito de Olmos.

2.7. Aspectos Éticos:

Se respetará y se informará constantemente al personal administrativo y/o directivo, para poder cumplir con los requisitos de obligación y obtener los permisos necesarios.

Esta investigación se realizó teniendo como base la severidad científica, que logra dar validez y confiabilidad al instrumento utilizado; dicha validez será resultado de la evaluación por expertos y la confiabilidad por parte de la estadística.

III: RESULTADOS

INTERPRETACION DE LOS DATOS OBTENIDOS

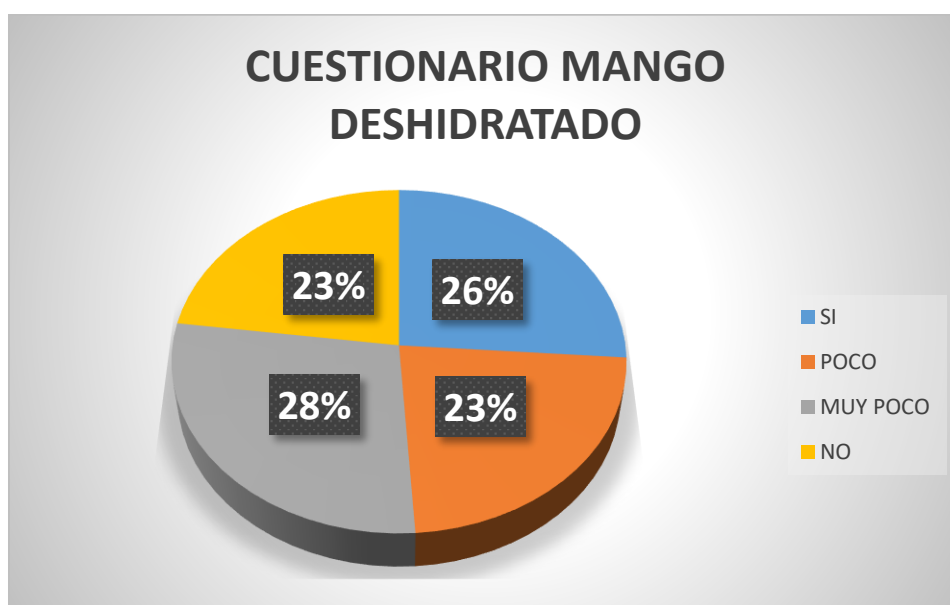
Interpretación completa del instrumento

Tabla Nª 01

CUESTIONARIO MANGO DESHIDRATADO			
ALTERNATIVAS	REPRESENTACION	VALORES	%
SI	A	324	26%
POCO	B	283	23%
MUY POCO	C	349	28%
NO	D	284	23%
TOTAL		1240	100%

Fuente: cuestionario del mango deshidratado

Figura Nª 01



Fuente: cuestionario del mango deshidratado

Se puede observar en la figura 01 que cerca del 28% de los productores, que según la muestra serían aproximadamente unas 349 personas, tienen una idea simple sobre cómo seleccionar y procesar mango deshidratado, esto describe que la aplicación de nuestro programa de exportación es una solución al problema identificado, debido a que nuestros agricultores serán más capaces de trabajar su mango y exportarlo.

Interpretación por Dimensión

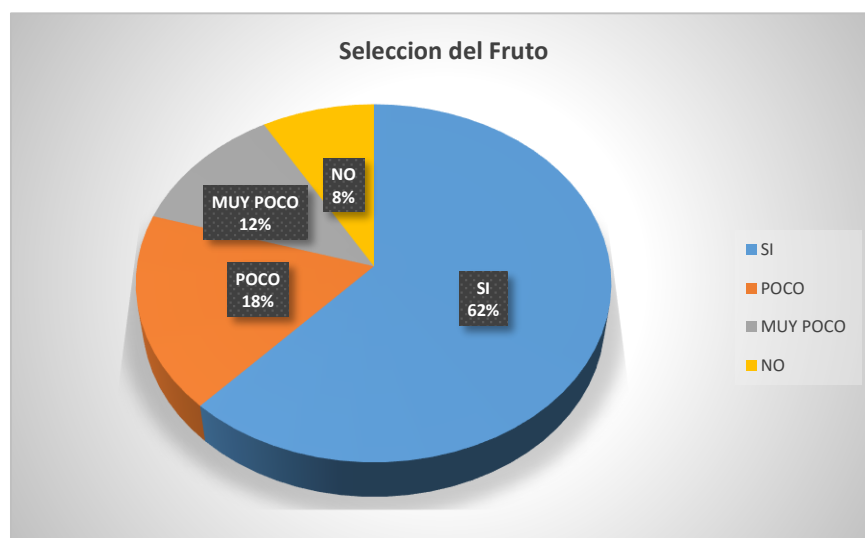
Dimensión 1: Selección del Fruto

Tabla Nª 02

ALTERNATIVAS	REPRESENTACION	VALORES	%
SI	A	192	62%
POCO	B	55	18%
MUY POCO	C	37	12%
NO	D	26	8%
TOTAL		310	100%

Fuente: cuestionario del mango deshidratado

Figura Nª 02



Fuente: cuestionario del mango deshidratado

Interpretación: En la Dimensión 1, se puede observar que muchos productores conocen sobre la Selección del Fruto, con un 62% y solo un 8 % desconoce totalmente sobre la Selección del fruto, muy pocos pobladores Conocen sobre la selección del fruto y pocos con un 18% debiéndose reforzar y disminuir este porcentaje, por cada productor, reconocidos ya en nuestra encuesta.

Dimensión 2: Preparación de las Muestras

Tabla N° 03

ALTERNATIVAS	REPRESENTACION	VALORES	%
SI	A	52	17%
POCO	B	100	32%
MUY POCO	C	115	37%
NO	D	43	14%
TOTAL		310	100%

Fuente: cuestionario del mango deshidratado

Figura N° 03



Fuente: cuestionario del mango deshidratado

Interpretación: En la Dimensión 2, se puede observar que la gran mayoría de los productores conocen muy poco, sobre la preparación de las muestras, con un 37% y con un 32% conocen poco, casi existe un paralelismo entre el 37 % y 32% debiendo disminuir drásticamente este alto porcentaje.

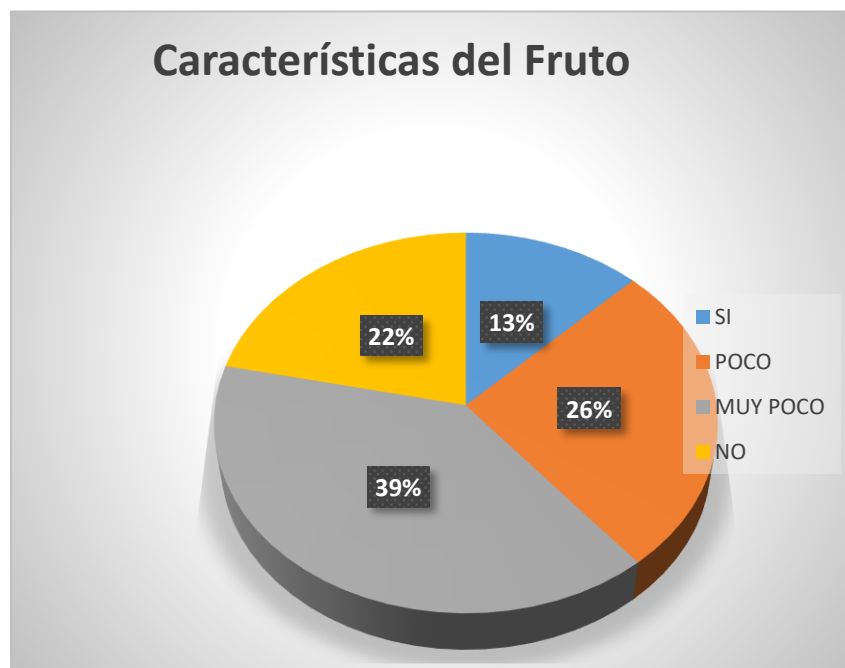
Dimensión 3: Características del Fruto

Tabla N° 04

ALTERNATIVAS	REPRESENTACION	VALORES	%
SI	A	39	13%
POCO	B	82	26%
MUY POCO	C	122	39%
NO	D	67	22%
TOTAL		310	100%

Fuente: cuestionario del mango deshidratado

Figura N° 04



Fuente: cuestionario del mango deshidratado

Interpretación: En la Dimensión 3, se puede observar que la gran mayoría de los productores desconocen las características del fruto técnicamente, como con el uso del refractómetro, humedad relativa y el colorímetro, debiéndose incidir en el uso de estos instrumentos a los pobladores.

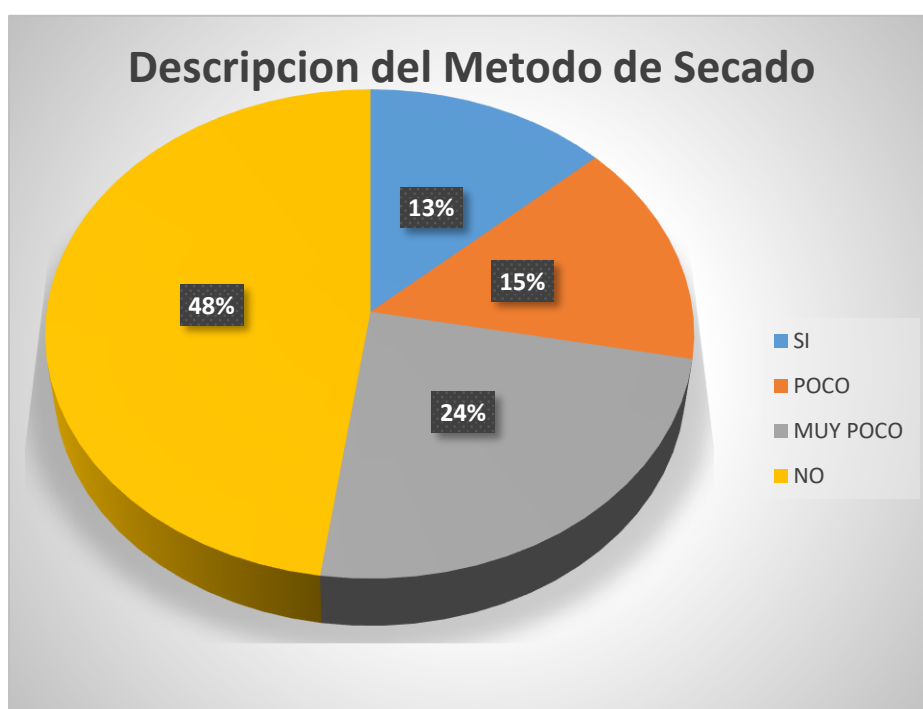
Dimensión 4: Descripción del método de secado

Tabla Nª 05

ALTERNATIVAS	REPRESENTACION	VALORES	%
SI	A	41	13%
POCO	B	46	15%
MUY POCO	C	75	24%
NO	D	148	48%
TOTAL		310	100%

Fuente: cuestionario del mango deshidratado

Figura Nª 05



Fuente: cuestionario del mango deshidratado

Interpretación: En la Dimensión 4, se puede observar que el 48% de los pobladores desconocen totalmente sobre los métodos de secado y un 24% conocen muy poco de ellos, solo un 13% conocen o conocen poco con un 15%, debiendo priorizar esta dimensión, y que todos los pobladores conozcan sobre los métodos de secado, ya que es una dimensión muy importante, que redunda en la calidad del producto final.

IV: DISCUSIÓN

El programa que se ha proyectado para los productores de mango en la ciudad de Olmos genera una vertiente seria y clara hacia donde debe ir encaminada su producción, además el presente programa consolida y desarrolla sus conocimientos. Posteriormente después de aplicar el instrumento se obtuvieron los siguientes resultados:

En la tabla 01, se puede observar que muchos productores conocen sobre la Selección del Fruto, con un 62% y solo un 8 % desconoce totalmente sobre la Selección del fruto, muy pocos pobladores Conocen sobre la selección del fruto y pocos con un 18% debiéndose reforzar y disminuir este porcentaje, por cada productor, reconocidos ya en nuestra encuesta.

En la tabla 02, En la Dimensión 2, se puede observar que la gran mayoría de los productores conocen muy poco, sobre la preparación de las muestras, con un 37% y con un 32% conocen poco, casi existe un paralelismo entre el 37 % y 32% debiendo disminuir drásticamente este alto porcentaje.

En la tabla 03, En la Dimensión 3, se puede observar que la gran mayoría de los productores desconocen las características del fruto técnicamente, como con el uso del refractómetro, humedad relativa y el colorímetro, debiéndose incidir en el uso de estos instrumentos a los pobladores.

En la tabla 04, En la Dimensión 4, se puede observar que el 48% de los pobladores desconocen totalmente sobre los métodos de secado y un 24% conocen muy poco de ellos, solo un 13% conocen o conocen poco con un 15%, debiendo priorizar esta dimensión, y que todos los pobladores conozcan sobre los métodos de secado, ya que es una dimensión muy importante, que redunda en la calidad del producto final.

Estos resultados han sido comparados con; Alcántara (2017), en su investigación denominada “Plan de Negocio para la Exportación de Mango Kent

en el Mercado de Estados Unidos”, concluye que el mango está posicionado como una de las frutas tropicales más comercializadas a nivel mundial, por otra parte, para la selección del mercado objetivo se consideraron variables determinantes, dentro de ellas la capacidad de la compra por parte de los importadores.

Se recomienda entonces tratar de realizar una investigación de mercados concienzuda teniendo como pilar fundamental la capacidad de compra por parte de nuestros clientes extranjeros. De la misma forma se recomienda realizar los procesos de selección del fruto junto con sus características de manera óptima, esto involucra las diversas etapas que abarca desde la siembra a la cosecha del mango kent considerando requerimientos de calibre, calidad y madurez.

Asimismo, también se compara con; Villanueva (2017), en su investigación “Factores de Diferenciación en la Exportación de Mangos Frescos por los Agricultores del Distrito de Mojeque – Ancash al Mercado Estadounidense - 2017”, concluye que las cualidades del mango son definidas por el calibre, calidad y ventajas comerciales que permitan la apertura a este producto en mercados internacionales. Menciona también que es indispensable contar con documentos requeridos para la exportación como son: La ficha de inspección del Senasa y el certificado Global Gap.

Siendo las recomendaciones las de contar necesariamente con todos los documentos en regla emitidos por las organizaciones competentes, además de acuerdo a la tesis nos recomienda también que para exportar un producto de calidad y generar ventaja competitiva con respecto a otras empresas se debe recibir capacitación constante y trabajar en sociedad con todos los involucrados.

Los resultados del trabajo de investigación han sido cotejados por; Méndez (citado por Estrada, 2004): “Expone que la fructificación en el cultivo del mango es abundante, pero también el índice de caída de frutos puede llegar

hasta un 80%. Se considera normales valores del 0.1% de amarre de todas las flores fecundadas”.

Para completar el proceso de la exportación de mango deshidratado se siguen varias etapas, dentro de ellas la fructificación del cultivo. Esto significa la abundancia del fruto en las copas del árbol, esto guarda mucha relación con el porcentaje de fruta cosechada para la selección, clasificación y procesamiento del mango deshidratado.

De igual forma es contrastado por Pérez (citado por Vanegas, 2012): “En el presente trabajo se deshidrato pulpa de mango, utilizando un secador dinámico (movimiento relativo del material con respecto al aire de secado), usando una velocidad del aire de secado en el rango de 1.5 ms a 3.5 ms y temperatura en un rango de 50 a 70° C”.

La implicancia de las maquinas procesadoras de mango deshidratado para su exportación, cumplen papeles tan importantes dentro del proceso, es por estos motivos que se hace indispensable ser diestro y especialista o tener vasta experiencia en el manejo de los equipos sofisticados. Así finalmente se podrá obtener mínimo descarte de fruta, y obtener mango deshidratado con valores nutritivos óptimos y lo mejor ahorrando tiempo, energía y mantenimiento.

V: CONCLUSIONES

1. La propuesta de un Programa de Envío al Mercado Extranjero, servirá de herramienta para la Exportación del Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos.
2. Las exportaciones de Mango Deshidratado son mínimas, debiéndose intensificar con el apoyo del programa de envío en los productores del distrito de Olmos y alrededores.
3. La Implementación del Programa de Envío a Mercados Extranjeros favorecerá la Exportación del Mango Deshidratado de los Productores de Olmos.
4. Los expertos coincidieron en que el Programa de Envío al Mercado Extranjero del Mango Deshidratado de los Productores de Olmos, tiene un alto nivel viabilidad operativa y financiera.

VI: RECOMENDACIONES

1. Implementar charlas y capacitaciones de forma frecuente respaldadas por entidades privadas y del estado como Senasa, la municipalidad de Olmos y la comunidad campesina de Olmos con la finalidad de instruir a los pobladores del distrito de Olmos en lo relacionado a cada proceso que involucra al mango deshidratado.
2. A los productores se les debe dar las recomendaciones de mantener y/o aumentar el cultivo del mango, ya que este mango contiene características especiales tanto en calidad, tamaño y dulzura siendo características especiales para lograr obtener el mango deshidratado de excelente calidad.
3. A los pobladores se les propondrá poner en práctica nuevas tecnologías de secado por medio de la energía solar, este secado es muy favorable con relación a las propiedades y contenidos nutricionales de la fruta sin alterar su composición química.
4. A la comunidad investigadora, diseñar programas novedosos e ilustrativos con la finalidad de afianzar el conocimiento que se tiene sobre los frutos y en especial sobre el mango Kent el cual ofrece una oportunidad única para desarrollar agroindustria conjunta, con la micro y pequeña empresa del distrito de Olmos.

VII: PROPUESTA

1. DENOMINACIÓN

“PROGRAMA DE ENVIO AL MERCADO EXTRANJERO PARA EXPORTAR EL MANGO DESHIDRATADO DE LOS PRODUCTORES DE OLMOS”

2. DATOS GENERALES

a. Nombre del Programa: “PROGRAMA DE ENVIO AL MERCADO EXTRANJERO PARA EXPORTAR EL MANGO DESHIDRATADO DE LOS PRODUCTORES DE OLMOS”

b. Autor: Br. German Alejandro Luis, Barrantes Mann

c. Alcance: Dirigido a los Productores del Distrito de Olmos

d. Locación: Olmos

e. Instituciones Involucradas: Municipalidad de Olmos, SENASA Olmos, Minagri Olmos, Comunidad Campesina, ANA y Empresas Privadas en General.

f. Año: 2018

3. FUNDAMENTACIÓN

Una vez realizada la investigación se obtuvieron datos verídicos para el Mango Deshidratado en Olmos, y se pudo determinar que, al aplicar este programa de envío al mercado extranjero, se proyectaría un conocimiento aplicable por parte de los productores para que puedan formalizarse y planificar a futuro con una posible incursión en mercados extranjeros de mango deshidratado. Del mismo modo se alcanzaría un nivel significativo de las cuatro dimensiones trabajadas como son: selección del fruto, preparación de las muestras, características del fruto y descripción del método de secado.

4. OBJETIVOS

a. General

Conceptualizar el programa de envío al mercado extranjero para exportar el mango deshidratado.

b. Específicos

- Identificar los elementos y conceptos más resaltantes del programa de envío al mercado extranjero para exportar el mango deshidratado.
- Comparar cada sesión del temario que se va a realizar durante el programa de envío al mercado extranjero para exportar el mango deshidratado.
- Analizar el programa de envío al mercado extranjero para exportar el mango deshidratado.
- Evaluar el avance de cada productor en función al programa para poder incidir más en temas que falten reforzar.

5. LOGRO GENERAL

A la finalización del presente programa el productor estará capacitado para diseñar y realizar todas las actividades del programa de envío al mercado extranjero para exportar el mango deshidratado.

6. PROGRAMA

TITULO	PROGRAMA PARA EL ENVIO A MERCADOS EXTRANJEROS DEL MANGO DESHIDRATADO
--------	--

FASE	LOGRO ESPECIFICO	TEMARIO	CRONOGRAMA		ENCARGADO
			SEMANA	HORAS	
FASE PRELIMINAR	Al término de la fase preliminar el productor estará en la capacidad de colocar su carga a bordo del barco	Aprendiendo a Crear una Empresa Exportadora y Asociatividad E.I.R.L. o S.R.L.	1	6 hrs	RESPONSABLES
		Empaque, Envase y Embalaje			
		Certificaciones: HCCP, COTSH, CRP	2	6 hrs	
		Calidad e Inocuidad			
		Aprendiendo a Llenar Documentos Para la Exportación	3	6 hrs	
		Tratados y Convenios Internacionales			
		Organizaciones del Comercio Mundial	4	6 hrs	
		Distribución Física Internacional DFI			
		Involucrados en la Exportación de Productos: País Origen	5	6 hrs	
Medios de Pago Internacional, INCOTERMS					
FASE INTERMEDIA	Al término de la fase intermedia el productor se encontrara en la capacidad de poder contratar un transporte y seguro internacional	Medio de Transporte: Ventajas vs Desventaja	6	6 hrs	
		Transporte Modal y Multimodal			
		Infraestructura Portuaria, Aeroportuaria y Terminales Terrestres	7	6 hrs	
		Documentos del Transporte Internacional			
		Seguros Internacionales	8	6 hrs	
		Póliza de Seguro Internacional			
		Flete Internacional	9	6 hrs	
		Contenedorización y Unitarización			
		FASE FINAL	Al término de la fase final el productor conocerá como dejar las mercaderías en el país destino	Contacto País Destino	10
Tratamiento Tributario del País de Destino					
Restricciones de Importación	11			6 hrs	
Marco Jurídico de Ingreso					
Instituciones que Regulan Ingreso de Mercancía al País Destino	12			6 hrs	

		Transporte Interno en Destino y sus Regulaciones			
RECOMENDACIONES	Finalizada las tres fases anteriores se brindara al productor recomendaciones y asesoramiento para la puesta en marcha del programa	Recomendaciones del Ingreso de la Carga al País Destino	13	6 hrs	RESPONSABLES
		Fumigación de Contenedores			
		Curado de los Pallets			
		Señalización y Códigos de Barra			
		En línea se Brindara Asesoramiento y Monitoreo			
		Habrà una Pagina Web Disponible para los Productores			
		Números de Teléfono Operativos			

7. METODOLOGIA

Este programa está basado en métodos y formas en técnicas didácticas y de acuerdo a los logros establecidos, utilizando diversos procedimientos como pruebas escritas, orales y trabajos grupales. Casuística con ejemplos aplicativos y finalmente la técnica expositiva.

Se tratará de involucrar a los productores con algún tipo de participación en medio virtuales con la finalidad de reforzar el programa.

8. EVALUACION

Estará determinada según la escala vigesimal y se tomará en cuenta la siguiente formula:

$$PF = (0.2)E1 + (0.3)E2 + (0.3)E3 + (0.2)W$$

Donde:

E1 = Examen Inicial

E2 = Examen Intermedio

E3 = Examen Final

W = Trabajo

9. MEDIOS Y MATERIALES

Se contará con pizarras acrílicas, plumones para pizarra acrílica, proyector, parlantes, papelotes, laptops, computadora personal, separatas resumen proporcionados por el responsable, además de libros sobre mango y mango deshidratado.

10. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

SECUENCIA	Nº ACTIVIDAD	ACTIVIDADES	MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				
			SEMANA																
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
			LUNES,M IERCOLE S,VIRNES	LUNES,M IERCOLE S,VIRNES	LUNES,M IERCOLE S,VIRNES	LUNES,MI ERCOLES ,VIRNES	LUNES,M IERCOLE S,VIRNES	LUNES,M IERCOLE S,VIRNES	LUNES,MI ERCOLE S,VIRNES	LUNES,MI ERCOLES ,VIRNES	LUNES,M IERCOLE S,VIRNES	LUNES,MI ERCOLE S,VIRNES	LUNES,MI ERCOLES ,VIRNES	LUNES,M IERCOLE S,VIRNES	LUNES,MI ERCOLES ,VIRNES	LUNES,M IERCOLE S,VIRNES	LUNES,MI ERCOLES, VIRNES	LUNES,MI ERCOLES ,VIRNES	LUNES,MI ERCOLES ,VIRNES
FASE PRELIMINAR	01	Aprendiendo a Crear una Empresa Exportadora y Asociatividad E.I.R.L. o S.R.L.																	
	02	Empaque, Envase y Embalaje																	
	03	Certificaciones: HCCP, COTSH, CRP																	
	04	Calidad e Inocuidad																	
	05	Aprendiendo a Llenar Documentos Para la Exportación																	
	06	Tratados y Convenios Internacionales																	
	07	Organizaciones del Comercio Mundial																	
	08	Distribución Física Internacional DFI																	
	09	Involucrados en la Exportación de Productos: País Origen																	
FASE INTERMEDIA	10	Medios de Pago Internacional, INCOTERMS																	
	11	Medio de Transporte: Ventajas vs Desventaja																	
	12	Transporte Modal y Multimodal																	
	13	Infraestructura Portuaria, Aero Portuaria y Terminales Terrestres																	
	14	Documentos del Transporte Internacional																	

	15	Seguros Internacionales																
	16	Póliza de Seguro Internacional																
	17	Flete Internacional																
	18	Contenedorización y Unitarización																
FASE FINAL	19	Contacto País Destino																
	20	Tratamiento Tributario Internacional																
	21	Restricciones de Importación																
	22	Marco Jurídico de Ingreso																
	23	Instituciones que Regulan Ingreso de Mercancía al País Destino																
	24	Transporte Interno en Destino																
RECOMENDACIONES	25	Recomendaciones del Ingreso de la Carga al País Destino																
	26	Fumigación de Contenedores																
	27	Curado de los Pallets																
	28	Señalización y Códigos de Barra																
	30	En línea se Brindara Asesoramiento y Monitoreo																
	31	Habrà una Pagina Web Disponible para los Productores																
	32	Números de Teléfono Operativos																

11. REFERENCIAS

a. Bibliografía

- ARROYO PRADO, JORGE. 2004 *Introducción al Comercio Internacional: Notas – Resumen*. Universidad Ricardo Palma. Texto Básico.
- Ball, D. y Wendell Mc Culloch, Jr. (1997). *Negocios Internacionales. Introducción y aspectos esenciales*. (5a. edición). México: McGraw Hill.
- BALL, DONALD- MC CULLOCH W. 1996 “*Negocios Internacionales*”. Ed. Irwin. Quinta Edición. Madrid. Pags. 83-161.
- Bowersox D. (2007). *Administración y Logística en la cadena de suministro*. (1ra. Ed.). México: Ed. Mc Graw Hill.
- Castellanos, A. (2015). *Logística Comercial Internacional*. Barranquilla Colombia: Universidad del Norte. ECOE Ediciones.
- CHARLES DEL BUSTO. 1994 “*Guía CCI sobre las Operaciones de Crédito Documentario*”. ICC Publishing S.A. Primera Edición. Barcelona España.
- Cosío, F. (2006). *Comentario a la Ley General de Aduanas*. Lima: Edit. Rhodas.
- DANIELS J- RADEBANGH L. 2004. “*Negocios Internacionales*”. 10ma. Edición. Editorial Prentice Hall. México. Texto Básico.
- Daniels, J. y Radebaugh, L. (1998). *Negocios Internacionales*. México: Pearson Educación.
- Krajewsky, L. y Ritzman L. (2000). *Administración de Operaciones*. (2da.ed.). México: Ed. MC Graw-Hill.
- LERMA A. & MarqueZ E. (2010). *Comercio y Marketing Internacional*. (4°ed.). México: Cengage Learning.
- Long, D. (2006). *Administración de la Cadena de Abastecimiento Global*. México: Limusa.

Malca, O. (2008). *Comercio Internacional. (3ra.Ed.). Perú*. Editorial Universidad del Pacífico.

Manual de Capacitación Sobre los Documentos de Exportación / CCI UNCTAD GATT / Ginebra 1994.

RUGMAN ALAN- HODGETTS R. 1997. “*Negocios Internacionales*”. Ed. Mac Graw Hill. Primera Edición. México. Pág. 02-57; 73-98; 170-197; 409-425.

RUIBAL HANDABAKA, ALBERTO 1994. “*Gestión Logística de la Distribución, Física Internacional: Ed. Norma. Colombia. pag. 253-321; 329-408.*

Stock, J. y Douglas L. (2001). *Strategic Logistics Management. (4ta.ed.).* New York: McGraw-Hill.

Zagal, R. (2009). *Operativa de Comercio Exterior y Regímenes Aduaneros. Perú:* Editorial San Marcos.

b. Sitios Web

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo del Perú (MINCETUR) -
<http://ww2.mincetur.gob.pe/>.

<http://www.businesscol.com/comex/incoterms.htm>

<http://www.definicionabc.com/economia/exportacion.php>

<http://www.gestiopolis.com/globalización/>

<http://www.gestiopolis.com/que-son-negocios-internacionales/>

<https://es.wikipedia.org/wiki/Incoterm>

VIII: REFERENCIAS

- Alcántara, L. A. & Leguía, A. L. & otros. Tesis. *Plan de Negocio para la Exportación de Mango Kent en el Mercado de Estados Unidos*. – Lima. Universidad ESAN. – Lima. Perú.
- Alejandría, N. F. (2015). Tesis. *Evaluación de las Enfermedades POSCOSECHA y Efecto del Tratamiento con Fungicidas y Bajas Temperaturas en Frutos de Mango Kent, en Lambayeque, Perú*. – Lambayeque. Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo. – Lambayeque. Perú.
- Alfonso, T. P. (2015). *Frutas Deshidratadas*. Recuperado de <https://repository.cesa.edu.co/bitstream/handle/10726/486/TG00720.pdf?sequence=5&isAllowed=y>
- Bravo, U. I. (2018). *Estructura General de un Programa*. (1ra Edición). España. Editorial: Paraninfo. (Página: 15 – 20). Universidad de Madrid.
- Castillo, E. A. & Herrera A. M. & otros. (2018). Tesis. *Planeamiento Estratégico para la Industria del Mango Peruano*. – Lima. Pontificia. – Lima. Perú.
- Castro, S. C. & Jiménez, N. R. & otros. (2018). Tesis. *Planeamiento Estratégico del Mango en la Región Piura 2017– 2022*. – Lima. Pontificia Universidad Católica del Perú. – Lima. Perú.
- Concepto de Mango. (2017). *Mango Deshidratado*. Recuperado de <https://www.campodebenamayor.es/comprar-online/mango-deshidratado/>
- Cuellar, N. R. & Ramírez, A. A. (2015). Tesis. *Estudio de Factibilidad para el Establecimiento de una Planta Procesadora de Frutas Deshidratadas en el Municipio de TECOLUCA, Departamento de San Vicente*. – San Vicente. Universidad de El Salvador. – San Vicente. – El Salvador.
- Definición ABC. (2018). *Definición de Programa*. Recuperado de <https://www.definicionabc.com/historia/programa.php>

- Durand, B. P. & Echevarría, C. V. (2016). Tesis. *Planeamiento Estratégico del Mango en el Perú*. – Lima. Pontificia Universidad Católica del Perú. – Lima. Perú.
- Estrada, A. L. (2004). *Teorías sobre el Mango Deshidratado*. (6ta Edición). Chiclayo. Perú. Editorial: Norma. (Página: 50 – 60). Universidad Señor de Sipán.
- Flores, W. O. (2016). *Las 4 etapas de Programas*. (3ta Edición). Chiclayo. Perú. Editorial: Norma. (Página: 24 – 32). Universidad Pedro Ruiz Gallo.
- Fruta Sana. (2018). *Líder en el Mercado Global de Fruta Seca en América Central: Mango Deshidratado*. Recuperado de <http://www.frutasanacr.com/productos/mango-deshidratado/>
- Gamarra, E. J. (2016). Tesis. *Estrategias de Mercado para Fomentar la Exportación de Arándano desde Lima a Estados Unidos a partir del 2017*. – Lima. Universidad Nacional Agraria. – Lima. Perú.
- García, O. P. (2017). Revista. *Métodos que Usa el Mango Deshidratado*. – La Plata. – Uranito. – La Plata. Argentina.
- Inga, D. N. (2003). *Modelo de Programa y Evaluación Formadora*. (5ta Edición). España. Editorial: Centro de Experimentación Escolar de Pedernales. (Página: 24 – 36). Universidad de Barcelona.
- Hernández, S. I. (2016). Tesis. *Políticas de Liberalización Económica en la Hortofruticultura de Exportación (1980 – 2014)*. – Tijuana. Colegio de la Frontera Norte. – Tijuana. México.
- Jiménez, A. I. (2015). Tesis. *Deshidratado de Rebanadas de Mango Tommy ATKINS utilizando Extractos de sus Semillas y METABISULFITO de Sodio como Pre Tratamientos*. – Huajuapán de León. Universidad Tecnológica de la Mixteca. – Huajuapán de León. México.

- La Salmantina. (2016). *Mango Deshidratado*. Recuperado de <https://www.lasalmantina.com/productos/categoria-frutas-deshidratadas/mango-deshidratado/>
- Larios, A. M. (2017). Tesis. *Factores Económicos que Inciden en la Exportación de Ají Paprika Triturada o Pulverizada del Departamento de Lambayeque año 2014*. – Chiclayo. Universidad de Lambayeque. – Chiclayo. Perú.
- Martínez, T. U. (2006). *Teorías de Programas*. (3ta Edición). Chiclayo. Perú. Editorial: La Casa del Libro Viejo. Ediciones: Paraninfo. (Página: 14 – 16). Universidad Señor de Sipán.
- Medina, C. P. (2018). Tesis. *Estudio del Proceso de Deshidratación de Alimentos Frutihortícolas: Empleo de Microondas y Energía Solar*. – La Plata. Universidad de la Plata. – La Plata. Argentina.
- Mendoza, C. J. (2018). *Características de Programas de Exportación*. (5ta Edición). Perú. Editorial: Norma. (Página: 52 – 60). Universidad César Vallejo.
- Millán, P. L. (2015). *Estructura de un Plan de Negocio para un Programa*. (3ra Edición). Madrid. España. Editorial: Norma. Ediciones: Paraninfo. (Página: 80 – 90). Universidad César Vallejo.
- Navarrete, A. S. (2017). Tesis. *Potencial de Comercialización de Mango Industrializado en Mercados Prioritarios para Bio Praderas S.P.R. de R.L. de C.V. Del Estado de Guerrero*. – Acapulco. Universidad Autónoma de Guerrero. – Acapulco. México.
- Paredes, L. Ñ. (2017). Tesis. *Características del Mango Deshidratado*. – México. Universidad de SAGARPA. – Sinaloa. – México.
- Pérez, F. A. (2015). Tesis. *Conservación de Mango Tommy ATKINS Mínimamente Procesado Mediante un Recubrimiento Comestible de ALOE Vera (ALOE BARBADENSIS MILLER)*. – Medellín. Universidad Nacional de Colombia. – Medellín. Colombia.

- Pimentel, K. R. (2017). Tesis. *Expectativas del Uso de Envases Bio Plásticos para Incursionar a Nuevos Mercados por las Empresas Frutícolas Exportadoras del Departamento de Lambayeque en Base al Desarrollo Sostenible en el Año 2015*. – Lambayeque. Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo. – Lambayeque. Perú.
- Quiroz, P. L. (2017). *La Teoría de la Evaluación de Programas*. (5ta Edición). Chiclayo. Perú. Editorial: Macro. Ediciones: Alazor. (Página: 4 – 8). Universidad Señor de Sipán.
- Ramos, E. J. (2016). Tesis. *Estudio de Pre Factibilidad para la Instalación de una Línea de AGUAYMANTO Deshidratado para Exportación en una Empresa del Departamento de Lambayeque*. – Chiclayo. Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo. – Chiclayo. Perú.
- Significados. Com. (2018). *Significado de Programa*. Recuperado de <https://www.significados.com/programa/>
- Vanegas, S. L. (2012). *Producción de Láminas de Mango. Usando Deshidratación Dinámica*. (5ta edición). Chiclayo. Perú. Editorial: Asociación Peruano. (Página: 13 – 20). Universidad Señor de Sipán.
- Vargas, P. M. (2017). *Conoce 5 Principales Características de los Programas Federales*. Recuperado de <https://www.gob.mx/inafed/articulos/5-principales-caracteristicas-de-los-programas-federales>
- Villanueva, F. G. (2017). Tesis. *Factores de Diferenciación en la Exportación de Mangos Frescos por los Agricultores del Distrito de Mojeque – Ancash al Mercado Estadounidense – 2017*. – Trujillo. Universidad César Vallejo. – Trujillo. Perú.
- Villareal, A. I. (2014). Tesis. *Subsistema de Agro Negocios del Mango Fresco Peruano de Exportación. Fortalezas y Debilidades para sus Consolidación en el Mercado Estadounidense*. – Buenos Aires. Universidad de Buenos Aires. – Buenos Aires. Argentina.
- Zurano, P. G. (2014). *Factores que Afectan la Calidad de Alimentos o Mangos Deshidratados*. (10ma edición). Madrid. España. Editorial: Norma. Ediciones: Paraninfo. (Página: 15 – 30). Universidad de Piura.

ANEXOS
ANEXO 01
Matriz de Consistencia.

TÍTULO.	FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.	OBJETIVOS.	HIPÓTESIS Y VARIABLES.	POBLACIÓN.	DISEÑO.
Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos.	¿Cómo es el Diseño del Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos?	OBJETIVO GENERAL: Proponer el Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos.	HIPÓTESIS: La implementación de un Programa de Envío al Mercado Extranjero incrementará las Exportaciones del Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos.	Población: La población estará constituida por productores que cumplan con los requisitos de Exportar el Mango Deshidratado del Distrito de Olmos.	Partiendo del objetivo propuesto del presente trabajo de investigación, le corresponde el tipo de estudio descriptivo propositivo, porque analiza la problemática que está relacionado

		<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</p> <p>1.- Identificar el Nivel de Exportación del Mango Deshidratado.</p> <p>2.- Diseñar el Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos.</p> <p>3.- Validar el Programa de Envío al Mercado Extranjero por Juicio de Expertos.</p>	<p>VARIABLE DEPENDIENTE (Y): Mango Deshidratado.</p> <p>VARIABLE INDEPENDIENTE (X): Programa.</p>	<p>Muestra: Para determinar el tamaño de la muestra se tuvo en cuenta la fórmula de la población finita, debido a que se conoce el número de la población a tratar. (Cochran, 1937).</p> $n = \frac{Z^2 * P (1 - P) N}{E^2 (N - 1) + Z^2 * P (1 - P)}$ <p>Z: Nivel de Confianza al 95%.</p> <p>E: Margen de error al 5%.</p>	<p>con el mango deshidratado identificado en el distrito de Olmos, para luego elaborar el programa de envío a mercados extranjeros, cuyo diseño de investigación es el siguiente:</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD T --> P R --> OX --> P --> R' </pre> </div> <p>Donde:</p> <p>R: Realidad observada.</p> <p>Realidad actual, respecto al</p>
--	--	---	---	---	--

				<p>p: probabilidad de éxito 50% (máxima tamaño de muestra).</p> <p>n = 62.</p> <p>Unidad de análisis: Productores del Distrito de Olmos desde los 18 años hasta los 65 años, interesados en implementar el Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado.</p>	<p>mango deshidratado identificado en el distrito de Olmos.</p> <p>OX: Análisis de la realidad. Diagnóstico de la problemática, respecto al mango deshidratado identificado en el distrito de olmos.</p> <p>P: Propuesta. Propuesta de un programa de envío al mercado extranjero para exportar el mango</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>deshidratado en el distrito de Olmos.</p> <p>T: Teoría que fundamenta la propuesta: Teoría de Andrés y Teoría de Sánchez.</p> <p>R': Realidad que se espera alcanzar. Optimizar el manejo del aceite esencial de limón, identificado en el distrito de Olmos.</p>
--	--	--	--	--	--

Fuente: Elaboración Propia.

ANEXO 02
Cuestionario



UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO
ESCUELA DE POSTGRADO
MAESTRIA EN ADMINISTRACION DE NEGOCIOS – MBA



Cuestionario Sobre el Mango Deshidratado de los
Productores en el Distrito de Olmos – Lambayeque –
Perú.

Objetivo: Evaluar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos.

Instrucciones: A continuación, se presenta una serie de preguntas, respecto al Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos. Con sinceridad elige y marca las alternativas correctas.

Dimensión 1: Selección del Fruto

1. ¿Conoce usted como seleccionar buenos mangos?

- a) Si b) poco c) muy poco d) no

2. ¿Conoce usted algún proceso para seleccionar el mango?

- a) Si b) poco c) muy poco d) no

3. ¿Percibe usted el aroma del mango a la altura del tallo para su selección?

- a) Si b) poco c) muy poco d) no

4. ¿Conoce la forma del mango Kent para poder distinguirlo de las otras variedades?

- a) Si b) poco c) muy poco d) no

5. ¿Conoce usted las características del mango Kent?

- a) Si b) poco c) muy poco d) no

Dimensión 2: Preparación de las Muestras

6. ¿Conoce usted que hay que lavar y secar el mango uniformemente antes de pelarlo?

- a) Si b) poco c) muy poco d) no

7. ¿Conoce usted que es necesario colocar las rodajas del mango en bandejas de acero inoxidable?

- a) Si b) poco c) muy poco d) no

8. ¿Conoce usted cual es el espesor de las rebanadas del mango para deshidratar?

- a) Si b) poco c) muy poco d) no

9. ¿Sabía usted que los trozos de la fruta a deshidratar deben ser del mismo tamaño?

- a) Si b) poco c) muy poco d) no

10. ¿Sabía usted que antes del deshidratado del mango hay que colocar una solución de ácido cítrico al 0.1% por 15 min?

- a) Si b) poco c) muy poco d) no

Dimensión 3: Características del Fruto

11. ¿Conoce usted como se mide la dulzura del mango?

- a) Si b) poco c) muy poco d) no

12. ¿Sabe usted para que se usa un refractómetro?

- a) Si b) poco c) muy poco d) no

13. ¿Conoce usted como se mide la humedad relativa del mango?

- a) Si b) poco c) muy poco d) no

14. ¿Sabe usted para que se utiliza un colorímetro?

- a) Si b) poco c) muy poco d) no

15. ¿Conoce usted la temperatura para deshidratar un mango?

- a) Si b) poco c) muy poco d) no

Dimensión 4: Descripción del Método de Secado

16. ¿Conoce usted el túnel de secado para el mango deshidratado?

- a) Si b) poco c) muy poco d) no

17. ¿Considera importante la aplicación de algún método para procesar mango deshidratado?

a) Si b) poco c) muy poco d) no

18. ¿Conoce usted el método de secado al vacío?

a) Si b) poco c) muy poco d) no

19. ¿Conoce usted el método de deshidratación por ósmosis?

a) Si b) poco c) muy poco d) no

20. ¿Conoce usted el método por liofilización?

a) Si b) poco c) muy poco d) no

Fuente: Elaboración Propia.

ANEXO 03
Validación de Instrumentos

Validación del Instrumento: Magister Eddy Pool Villa Deza



UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO.

ESCUELA DE POSTGRADO.

INFORME DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO.

A. TÍTULO DEL PROYECTO: “Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos 2018”.

B. AUTOR: Br. BARRANTES MANN, GERMAN ALEJANDRO LUIS.

C. INSTRUMENTO: Cuestionario Sobre el Mango Deshidratado de los Productores en el Distrito de Olmos – Lambayeque – Perú.

D. DATOS DEL EXPERTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: MG. EDDY POOL VILLA DEZA.

PROFESIÓN: ECONOMISTA.

GRADOS ACADÉMICOS: MAESTRO EN ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS – MBA.

CENTRO DE LABORES: MULTISERVICIOS DEZA S.A.C.

E. OPINION DE APLICABILIDAD:

Que al haber observado los instrumentos considerados en la propuesta y guías de observación, además de hacer las recomendaciones pertinentes, se da por validados dichos Instrumentos para ser aplicados en el proyecto de tesis titulado: “Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos 2018”.

Por lo anterior se llegó a la siguiente conclusión final:

	Deficiente.	Aceptable.	Bueno.	Excelente.
Congruencia de estructura				✓

Amplitud del contenido				✓
Coherencia con los objetivos.				✓
Claridad y precisión.				✓
Pertinencia				✓

Chiclayo, 31 de Octubre del 2018.



MG. EDDY POOL VILLA DEZA.

COLEGIATURA N°: 0574.

DNI N°: 71874333.

**QUESTIONARIO SOBRE EL MANGO DESHIDRATADO DE LOS PRODUCTORES
EN EL DISTRITO DE OLMOS – LAMBAYEQUE – PERÚ.**

JUICIO DE EXPERTO.

1. **Título del Proyecto:** "Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos 2018",

Variable 1 : PROGRAMA.

Variable 2 : MANGO DESHIDRATADO.

2. **Experto** : MG. EDDY POOL VILLA DEZA.

3. **Centro de Trabajo** : MULTISERVICIOS DEZA S.A.C.

4. **Grado Académico** : MAESTRO EN ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS – MBA.

5. **Autor** : BR. BARRANTES MANN, GERMAN ALEJANDRO LUIS.

DIMENSIONES.	INDICADORES.	Bueno.	Regular.	Malo.
Coherencia.	1. El mensaje del texto es claro y entendible.	✓		
	2. La idea principal de cada párrafo es explícita.	✓		
Cohesión.	3. Los párrafos están cohesionados secuencialmente.	✓		

	4. Utiliza los sustitutos para darle sentido al texto.	✓		
Ortografía.	5. Escribe su texto usando las palabras adecuadas: sinónimos, antónimos, parónimos, redes semánticos, etc.	✓		
	6. Utiliza los signos de puntuación correctamente.	✓		
Estética.	7. Considera los márgenes de su texto.	✓		
	8. Escribe teniendo en cuenta la silueta del texto.	✓		

Observaciones.	Sugerencias.
Ninguna	Ninguna

OBSERVACIONES: Ninguna

SUGERENCIAS:

Ninguna

Chidayo, 31 de Octubre del 2018.



MG. EDDY POOL VILLA DEZA.

COLEGIATURA N°: 0574.

DNI N°: 71874333.

Validación del Instrumento: Magister Eduardo Exequiel Deza León



UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO.

ESCUELA DE POSTGRADO.

INFORME DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO.

A. TÍTULO DEL PROYECTO: "Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos 2018".

B. AUTOR: Br. BARRANTES MANN, GERMAN ALCIANDRO LUIS.

C. INSTRUMENTO: Cuestionario Sobre el Mango Deshidratado de los Productores en el Distrito de Olmos – Lambayeque – Perú.

D. DATOS DEL EXPERTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Mg. EDUARDO EXEQUIEL DEZA LEON

PROFESIÓN: AGRONOMO.

GRADOS ACADÉMICOS: MAGISTER SCIENTIAE EN PRODUCCION AGRICOLA.

CENTRO DE LABORES: UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO

E. OPINION DE APLICABILIDAD:

Que al haber observado los instrumentos considerados en la propuesta y guías de observación, además de hacer las recomendaciones pertinentes, se da por validados dichos instrumentos para ser aplicados en el proyecto de tesis titulado: "Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos 2018".

Por lo anterior se llegó a la siguiente conclusión final:

	Deficiente.	Acceptable.	Bueno.	Excelente.
Congruencia de estructura				✓

Amplitud del contenido				✓
Coherencia con los objetivos.				✓
Claridad y precisión.				✓
Pertinencia				✓

Chiclayo, 26 de Octubre del 2018.

Mg. EDUARDO EXEQUIEL DEZA LEON.

CIP N° 21568.

DNI N°: 16462782.

**CUESTIONARIO SOBRE EL MANGO DESHIDRATADO DE LOS PRODUCTORES
EN EL DISTRITO DE OLMOS – LAMBAYEQUE – PERÚ.**

JUICIO DE EXPERTO.

1. Título del Proyecto: "Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de Olmos 2018".

Variable 1 : PROGRAMA.

Variable 2 : MANGO DESHIDRATADO.

2. Experto : Mg. EDUARDO EKEQUIEL DEZA LEON

3. Centro de Trabajo : UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO

4. Grado Académico : MAGISTER SCIENTIAE EN PRODUCCION
AGRICOLA

5. Autor : Br. BARRANTES MANN, GERMAN ALEJANDRO
LUIS

DIMENSIONES.	INDICADORES.	Bueno.	Regular.	Malo.
Coherencia.	1. El mensaje del texto es claro y entendible.	<input checked="" type="checkbox"/>		
	2. La idea principal de cada párrafo es explícita.	<input checked="" type="checkbox"/>		
Cohesión.	3. Los párrafos están cohesionados secuencialmente.	<input checked="" type="checkbox"/>		

	4. Utiliza los sustitutos para darle sentido al texto.	✓		
Ortografía.	5. Escribe su texto usando las palabras adecuadas: sinónimos, antónimos, parónimos, redes semánticos, etc.	✓		
	6. Utiliza los signos de puntuación correctamente.	✓		
Estética.	7. Considera los márgenes de su texto.		✓	
	8. Escribe teniendo en cuenta la silueta del texto.	✓		

Observaciones.	Sugerencias.
- NINGUNA	- NINGUNA

OBSERVACIONES: - NINGUNA

SUGERENCIAS: INCLUIR EN EL PROGRAMA
DE EXPORTACION, LOS MERCADOS DE
DESTINO

Chiclayo, 26 de Octubre del 2018.



Mg. DUARDO EXEQUIEL DEZA LEON

CIP N° 21568

DNI N°: 16462782

Validación del Instrumento: Luis Alfonso Juan Barrantes Mann



UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO.

ESCUELA DE POSTGRADO.

INFORME DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO.

A. TÍTULO DEL PROYECTO: "Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos 2018".

B. AUTOR: Br. BARRANTES MANN, GERMAN ALEJANDRO LUIS.

C. INSTRUMENTO: Cuestionario Sobre el Mango Deshidratado de los Productores en el Distrito de Olmos – Lambayeque – Perú.

D. DATOS DEL EXPERTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Mg. LUIS ALFONSO JUAN, BARRANTES MANN

PROFESIÓN: INGENIERIA CIVIL

GRADOS ACADÉMICOS: MAESTRO EN GERENCIA DE PROYECTOS DE INGENIERIA

CENTRO DE LABORES: COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERU

E. OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Que al haber observado los instrumentos considerados en la propuesta y guías de observación, además de hacer las recomendaciones pertinentes, se da por válidos dichos instrumentos para ser aplicados en el proyecto de tesis titulado: "Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos 2018".

Por lo anterior se llegó a la siguiente conclusión final:

	Deficiente.	Acceptable.	Bueno.	Excelente.
Congruencia de estructura				✓

Amplitud del contenido.				✓
Coherencia con los objetivos.				✓
Claridad y precisión.				✓
Pertinencia.				✓

Chiclayo, 26 de Octubre del 2018.



Mg. LUIS ALFONSO JUAN, BARRANTES MANN.

CIP N° 45977.

DNI N°: 07795005.

QUESTIONARIO SOBRE EL MANGO DESHIDRATADO DE LOS PRODUCTORES
EN EL DISTRITO DE OLMOS – LAMBAYEQUE – PERÚ.

JUICIO DE EXPERTO.

1. **Título del Proyecto:** "Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de Olmos 2018".

Variable 1 : PROGRAMA.

Variable 2 : MANGO DESHIDRATADO.

2. **Experto** : Mg. LUIS ALFONSO JUAN, BARRANTES MANN

3. **Centro de Trabajo** : COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERU

4. **Grado Académico** : MAESTRO EN GERENCIA DE PROYECTOS DE INGENIERIA

5. **Autor** : Br. BARRANTES MANN, GERMAN ALEJANDRO LUIS

DIMENSIONES.	INDICADORES.	Bueno.	Regular.	Malo.
Coherencia.	1. El mensaje del texto es claro y entendible.	✓		
	2. La idea principal de cada párrafo es explícita.	✓		
Cohesión.	3. Los párrafos están cohesionados secuencialmente.	✓		

	4. Utiliza los sustitutos para darle sentido al texto.	✓		
Ortografía.	5. Escribe su texto usando las palabras adecuadas: sinónimos, antónimos, parónimos, redes semánticos, etc.	✓		
	6. Utiliza los signos de puntuación correctamente.	✓		
Estética.	7. Considera los márgenes de su texto.	✓		
	8. Escribe teniendo en cuenta la silueta del texto.	✓		

Observaciones.	Sugerencias.

OBSERVACIONES: NINGUNA

SUGERENCIAS: NINGUNA

Chiclayo, 26 de Octubre del 2018.


Mg. LUIS ALFONSO JUAN, BARRANTES MANN
CIP N° 45977
DNI N°: 07795005.

ANEXO 04 Validación de Propuesta

Validación de la Propuesta: Magister Eduardo Exequiel Deza León

FICHA DE EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE ENVÍO AL MERCADO EXTRANJERO PARA EXPORTAR EL MANGO DESHIDRATADO DE LOS PRODUCTORES DE OLMOS 2018

Apellidos y Nombres del Evaluador: Mg. EDUARDO EXEQUIEL DEZA LEON

Título del trabajo de investigación: Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos – 2018.

Autor: Br. GERMAN ALEJANDRO LUIS BARRANTES MANN

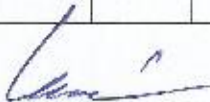
Fecha: 30 de noviembre del 2018

a. Pertinencia con la investigación

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN							
	Pertinencia con el problema, objetivos e hipótesis de investigación.		Pertinencia con las variables y dimensiones.		Pertinencia con las dimensiones e indicadores.		Pertinencia con los principios de la redacción científica (propiedad y coherencia).	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
PROPUESTA	✓		✓		✓		✓	

b. Pertinencia con la aplicación

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN							
	Se aplica al contexto de la investigación		Soluciona el problema de salud pública		Su aplicación es sostenible en el tiempo		En su ejecución involucra a otras instituciones y población	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
PROPUESTA	✓		✓		✓		✓	



 Mg. EDUARDO EXEQUIEL DEZA LEON
 CIP N° 21568
 DNI: 16462782

**VALIDACIÓN DE LA PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE ENVÍO AL MERCADO
EXTRANJERO PARA EXPORTAR EL MANGO DESHIDRATADO DE LOS
PRODUCTORES DE OLMOS 2018**

(JUICIO DE EXPERTOS)

Yo, **EDUARDO EXEQUIEL DEZA LEON**, identificado con DNI N°16462782, con Grado Académico de **MAGISTER SCIENTIAE EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA** en la Universidad **NACIONAL AGRARIA LA MOLINA**:

Hago constar que he leído y revisado la propuesta de un PROGRAMA DE ENVÍO AL MERCADO EXTRANJERO PARA EXPORTAR EL MANGO DESHIDRATADO DE LOS PRODUCTORES DE OLMOS 2018, correspondiente a la Tesis: "**Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos - 2018**", de la Maestría en Administración de Negocios – MBA de la Universidad Cesar Vallejo.

La estructura de la propuesta se distribuye en once partes: Siendo la primera denominación de la propuesta, datos generales, fundamentación, objetivos, logro general, desarrollo del programa, metodología respectiva, evaluación, medios y materiales, cronograma de actividades y finalmente referencias bibliográficas.

La propuesta corresponde a la tesis: "*Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos - 2018*".

Luego de la evaluación minuciosa de la propuesta y realizadas las correcciones respectivas, los resultados son los siguientes:

Propuesta: PROGRAMA DE ENVÍO AL MERCADO EXTRANJERO PARA EXPORTAR EL MANGO DESHIDRATADO DE LOS PRODUCTORES DE OLMOS 2018			
APLICABILIDAD	CONTEXTUALIZACIÓN	PERTINENCIA	% DE LA PROPUESTA VALIDADA
<i>100</i> %	<i>100</i> %	<i>100</i> %	<i>100</i> %

Chiclayo, 30 de noviembre del 2018.



Mg. EDUARDO EXEQUIEL DEZA LEON
CIP N° 21568
DNI: 16462782

Validación de la Propuesta: Magister Luis Alfonso Juan Barrantes Mann

FICHA DE EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE ENVÍO AL MERCADO EXTRANJERO PARA EXPORTAR EL MANGO DESHIDRATADO DE LOS PRODUCTORES DE OLMOS 2018

Apellidos y Nombres del Evaluador: Mg. LUIS ALFONSO JUAN BARRANTES MANN

Título del trabajo de investigación: Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos – 2018.

Autor: Br. GERMAN ALEJANDRO LUIS BARRANTES MANN


Fecha: 30 de noviembre del 2018

a. Pertinencia con la investigación

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN							
	Pertinencia con el problema, objetivos e hipótesis de investigación.		Pertinencia con las variables y dimensiones.		Pertinencia con las dimensiones e indicadores.		Pertinencia con los principios de la redacción científica (propiedad y coherencia).	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
PROPUESTA	✓		✓		✓		✓	

b. Pertinencia con la aplicación

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN							
	Se aplica al contexto de la investigación		Soluciona el problema de salud pública		Su aplicación es sostenible en el tiempo		En su ejecución involucra a otras instituciones y población	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
PROPUESTA	✓		✓		✓		✓	


 Mg. LUIS ALFONSO JUAN BARRANTES MANN
 CIP N° 45977
 DNI: 07795005

**VALIDACIÓN DE LA PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE ENVIO AL MERCADO
EXTRANJERO PARA EXPORTAR EL MANGO DESHIDRATADO DE LOS
PRODUCTORES DE OLMOS 2018**

(JUICIO DE EXPERTOS)

Yo, **LUIS ALFONSO JUAN BARRANTES MANN**, identificado con DNI N° 07795005, con Grado Académico de **MAESTRO EN GERENCIA DE PROYECTOS DE INGENIERIA** en la Universidad **NACIONAL FEDERICO VILLARREAL**:

Hago constar que he leído y revisado la propuesta de un PROGRAMA DE ENVIO AL MERCADO EXTRANJERO PARA EXPORTAR EL MANGO DESHIDRATADO DE LOS PRODUCTORES DE OLMOS 2018, correspondiente a la Tesis: **"Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos - 2018"**, de la Maestría en Administración de Negocios – MBA de la Universidad Cesar Vallejo.

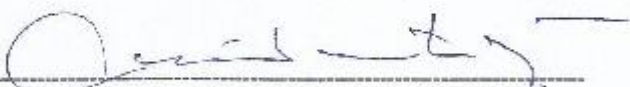
La estructura de la propuesta se distribuye en once partes: Siendo la primera denominación de la propuesta, datos generales, fundamentación, objetivos, logro general, desarrollo del programa, metodología respectiva, evaluación, medios y materiales, cronograma de actividades y finalmente referencias bibliográficas.

La propuesta corresponde a la tesis: *"Programa de Envío al Mercado Extranjero para Exportar el Mango Deshidratado de los Productores del Distrito de Olmos - 2018"*.

Luego de la evaluación minuciosa de la propuesta y realizadas las correcciones respectivas, los resultados son los siguientes:

Propuesta: PROGRAMA DE ENVIO AL MERCADO EXTRANJERO PARA EXPORTAR EL MANGO DESHIDRATADO DE LOS PRODUCTORES DE OLMOS 2018			
APLICABILIDAD	CONTEXTUALIZACIÓN	PERTINENCIA	% DE LA PROPUESTA VALIDADA
100 %	100 %	100 %	100 %

Chiclayo, 30 de noviembre del 2018.


Mg. **LUIS ALFONSO JUAN BARRANTES MANN**
CIP N° 45977
DNI: 07795005

ANEXO 05
Constancias de Autorización

**Escaneado de la Firma del ING. Esmilda Arévalo Tiglia – Directora
Ejecutiva del Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA**



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

SENASA
PERU

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

Lambayeque, 14 de Noviembre de 2018

CARTA-0127-2018-MINAGRI-SENASA-DELAM

Doctora:

MERCEDES COLLAZOS ALARCON

Directora de la Escuela de Posgrado de la Universidad Cesar Vallejo

Presente.-

Asunto : Constancia.

Referencia : Carta s/n de fecha 07.11.18

Por la presente, dejo constancia que el Señor German Alejandro Luis Barrantes Mann, de la Maestría MBA de la Universidad Cesar Vallejo, identificado con DNI 16678721, ha sido autorizado para que recopile información técnica sobre Manejo Integrado de plagas en cultivo de mango para ser utilizada en su trabajo de tesis titulada: "Programa de envío al mercado extranjero, para exportar el mango deshidratado de los productores del distrito de Olmos 2018".

Es propicia la ocasión para expresarle los sentimientos de mi consideración.

Atentamente,



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA
DIRECCIÓN SENASA LAMBAYEQUE

Ing. Esmilda Arévalo Tiglia
Directora Ejecutiva

Carretera a Pomalca Km 2.5 costado del
Campo Ferial- Lambayeque
T. (074)226044
www.senasa.gob.pe
www.minagri.gob.pe



*Trabajando para
Todos los peruanos*

**Escaneado de la Firma del ING. David Edgardo Tenorio Mora – Director
Ejecutivo de Información Agraria. Gerencia Regional de Agricultura**



GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE
GERENCIA REGIONAL DE
AGRICULTURA LAMBAYEQUE

Gerencia Regional de Agricultura

RUC: 20219793252

Chiclayo – Lambayeque.

Teléfono: 074-234471 Anexo 1210

Correo: daetemo@hotmail.com

david.tenorio.mora@gmail.com

"Año del Dialogo y Reconciliación Nacional"

CONSTANCIA

La Gerencia Regional de Agricultura - Provincia de Chiclayo, **AUTORIZA** al señor: Br. German Alejandro Luis Barrantes Mann identificado con D.N.I: 16678721, para que recopile información significativa con respecto a su trabajo de tesis titulada: **"PROGRAMA DE ENVÍO AL MERCADO EXTRANJERO PARA EXPORTAR EL MANGO DESHIDRATADO DE LOS PRODUCTORES DEL DISTRITO DE OLMOS – 2018"**.

GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE
GERENCIA REGIONAL DE AGRICULTURA

07 de noviembre del 2018.


Ing. David E. Tenorio Mora
Director Ejecutivo de Información Agraria

ING. DAVID EDGARDO TENORIO MORA

Director Ejecutivo de Información Agraria

ANEXO 06

Fotos del Cuestionario

Foto 01: Entrevista al Ing. David Edgardo Tenorio Mora – MINAGRI.



FOTO 02: Interiores De La Empresa Simple Market Saludable - Productos Deshidratados.




FOTO 03: Visita A La Zona Especial De Desarrollo ZED – Paita.



ANEXO 07

Escaneado de las Firmas de Autorización de Publicación de Tesis en el Repositorio Institucional Universidad Cesar Vallejo Firmas del Br. German Alejandro Luis Barrantes Mann

	AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE TESIS EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL UCV	Código : F08-PP-PR-02.02 Versión : 07 Fecha : 31-03-2017 Página : 1 de 1
---	---	---

Yo BARRANTES MANN, GERMAN ALEJANDRO LUIS identificado con DNI
 N° 16678721 egresada de la Escuela de POSTGRADO, de la
 Universidad César Vallejo, autorizo (X), No autorizo () la divulgación y
 comunicación pública de mi trabajo de investigación titulado:
"PROGRAMA DE ENVÍO AL MERCADO EXTRANJERO
 PARA EXPORTAR EL MANGO DESHIDRATADO DE
 LOS PRODUCTORES DEL DISTRITO DE OLIVOS"
;
 en el Repositorio Institucional de la UCV (<http://repositorio.ucv.edu.pe/>), según lo
 estipulado en el Decreto Legislativo 822, Ley sobre Derecho de Autor, Art. 23 y Art.
 33.

Fundamentación en caso de no autorización:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

German B
 FIRMA

DNI: 16678721

FECHA: 18 de ENERO del 2019

Elaboró	Dirección de Investigación	Revisó	Representante de la Dirección / Vicerrectorado de Investigación y Calidad	Aprobó	Rectorado
---------	-------------------------------	--------	---	--------	-----------

ANEXO 08

ACTA DE APROBACIÓN DE ORIGINALIDAD DE LA TESIS



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO



ESCUELA DE
POST GRADO

ACTA DE APROBACIÓN DE ORIGINALIDAD DE TESIS

Yo, Hugo Enrique Huíman Tarrillo, Asesor del curso de desarrollo del trabajo de investigación y revisor de la tesis del estudiante, **GERMAN ALEJANDRO LUIS BARRANTES MANN**, titulada: **PROGRAMA DE ENVÍO AL MERCADO EXTRANJERO PARA EXPORTAR EL MANGO DESHIDRATADO DE LOS PRODUCTORES DEL DISTRITO DE OLMOS**, constato que la misma tiene un índice de similitud de 19% verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin.

El suscrito analizó dicho reporte y concluyó que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

Chiclayo, 15 de Diciembre de 2018

Dr. Hugo Enrique Huíman Tarrillo
DNI: 15418702

CAMPUS CHICLAYO
Carretera Pimentel km. 3.5.



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

AUTORIZACIÓN DE LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

CONSTE POR EL PRESENTE EL VISTO BUENO QUE OTORGA EL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN DE
E. DE POSGRADO

A LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN QUE PRESENTA:

BARRANTES MANN, GERMAN ALEJANDRO LUIS

INFORME TÍTULADO:

**PROGRAMA DE ENVÍO AL MERCADO EXTRANJERO PARA EXPORTAR EL MANGO DESHIDRATADO
DE LOS PRODUCTORES DEL DISTRITO DE OLMOS**

PARA OBTENER EL TÍTULO O GRADO DE:

MAESTRO EN ADMINISTRACION DE NEGOCIOS-MBA

SUSTENTADO EN FECHA: 16 DE ENERO 2019

NOTA O MENCIÓN: APROBAR POR EXCELENCIA

FIRMA DEL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN